

كتاب الطبخ

ابن الكريم



1547

641.5
I13hA
C.1

كتاب الطبخ

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد

ابن الكريم الكاتب البغدادي

(١٢٤٠هـ = ١٨٢٥م)

68170

* مطبعة أم الربيعين * الموصل *

سنة ١٣٥٣هـ - ١٩٣٤م

cat. jan. 1949

Exchange

خبرنامه بلیت

مجله

کتابخانه بنیاد سلطانی

دفتر انتشارات و کتابخانه

۵۳۱۸۵

کتابخانه بنیاد سلطانی

۳۶۸۱ - ۷۵۶۱

كلام للناس

هذا كتاب فريد في بابه . حوى جميع الوان الأطعمة التي كانت مستعملة على عهد العباسيين . ألفه رجل عراقي قبل سقوط بغداد بـ ٣٣ سنة . ولقد اجاد كل الاجادة في بيان صورة تهيئة كل لون بعبارة متقنة كأنه يصف كيفية عمل كياوي وبه يستدل على مدنية راقية وترف عظيم في ذلك العهد .

ولهذا الكتاب مزايا من وجوه . اولها انه لم يصلنا كتاب في الأطعمة المستعملة في تلك الأزمنة الغابرة . نعم قد وردت نبد يسيرة مقتضبة عن الأطعمة في بعض الكتب كمنهاج البيان في ما يستعمله الانسان لابن جرلة الدهشقي . وهو كتاب في مفردات الطب ادج فيه صاحبه اسماء بعض الأطعمة وعرفها بفرقة بين اسماء المفردات . ولكن لم يفرد لها احد كتابا خاصا شاملا كهذا . وثانيها كون مؤلفه مغرما بالأطعمة ومتخصصا بها كما يفهم من فاتحة كتابه . وثالثها كون نسخته التي عثرت عليها وحيدة ، لم يعلم بوجود نسخة اخرى منه . ورابعها كون النسخة المذكورة بخط المؤلف . فقد جاء في آخرها ما نصه : « تم كتاب الطبخ والحمد لله دائما » . كتبه لنفسه محمد بن الحسن بن محمد بن الكرم الكاتب البغداذي المفتقر الى رحمة الله جل وعلا في العشر الاخير من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة » . وخامسها كونه قد أتى احيانا باسماء غريبة لبعض اطعمة لم يسمع بها ولم يرد لها ذكر في كتاب ولا في معاجم اللغة . ومن هنا كان له فائدة لغوية ايضا .

وجدت نسخة الأصلية اتفاقاً في خزانة كتب جامع اياصوفية في استنبول وقد اشغلت ٥٤ ورقة ، طولها ٢٠ وعرضها ١٤ سنتيمتراً ، في كل صفحة منها ١٥١ سطراً . كتبت بخط نسخي على ورق نخين .

لم اجد ترجمة للمؤلف في كتب التراجم ، ولا اظنه من الادباء . عبارته لا بأس بها ، غير انه لا يطابق احياناً بين الصفة والموصوف والضمير والمضمر والمعدود والمعدود من جهة التذكير والتأنيث وله بعض اغلاط لغوية ونحوية اخرى ، صححت كثيراً منها .

في النسخة الأصلية حواش صغيرة على هامش الصفحات كتبها اناس مجهولون . اغلبها عبارة عن بعض جمل نقلت من منهاج البيان . نظرت فيها فوجدت معظمها لا فائدة منه فاهملته ، واثبت قليلاً منها بين عضادتين في متن الكتاب تتميماً للفائدة . اما الحواشي التي في اسفل بعض صفحات هذا الكتاب فهي لي ، واظن بها لا تخلو من فائدة .

جربت بعض الأظمة التي وصفها الكتاب فوجدتها نفيسة جداً . واني لا استبعد عودة كثير من هذه الألوان المهجورة الى مطابخنا ومطاعمنا فتذوقها كما تذوقها اجدادنا المترفون .

الدكتور داود الجبلي

الموصل



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وبه الثقة والعون

الحمد لله منشىء الأيام ، ومقدر الأوقات ، ومنشر الأنعام ، ومسبب الأقوات ، خالق الحيوان ومنبت النبات ، الذي عم البرية بنعمه المتظاهرات ، وانزل لهم من السماء ماء فاخرج به من كل الثمرات ، واحل لهم الطيبات ، واباح انواع المأكول والمشارب غير المحرمات ، وصلى الله على نبيه وصفيه محمد وآله صلاة تبلغه اعلى الدرجات ، انه سميع الدعوات .

اما بعد فان الله جل وعلا احل الطيبات من المأكول وابعث التنعم بها مما لم يشبه محرم . وقد قال سبحانه وتعالى : كلوا طيباً واعملوا صالحاً . وان كان قد ذهب بعض المفسرين الى ان المراد بالطيب الحلال ، فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس . وقد قال سبحانه : كلوا مما رزقناكم حلالاً طيباً . ففرق وميز الحلال من الطيب .

وبعد ذلك فان ملاذ الدنيا تنقسم ستة اقسام وهي : المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع . وافضل هذه الأقسام واهمها المأكول ، اذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ولا سبيل الى استعمال غيره الا بالصحة الذي هو معين عليها . وغير محظور التأنيق في المأكول والاهتمام بها والتخصص لها . وقد قال سبحانه : قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده والطيبات من الرزق . وقد كان

النبي صلى الله عليه وآله، اذا صنع له بعض اصحابه طعاما وتألق فيه على حسب ما كانت عليه حالهم حينئذ ثم دأه، اجابه الى ذلك. وقد قال بعض الحكماء: اربعة تجمع الحسنى، وتسكل النعمى: دين قوي، وسعي زكي، وطعام مري، وشراب هني. فدل على انه لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخفص بها.

ثم اني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنفة في صنعة الطبخ قد ذكر فيها اشياء مستغربة لا تأنس الأنفس بها وجمع في حوائجها بين اشياء مستهجنة، اذا جمع بينها لم تسكن النفس اليها. ولما كان الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ، فمنهم من يرى تفضيل المأكول على سائرهما، ومنهم من يرى تفضيل غيرها كالملبوس او المشروب او النكاح او السماع، وكنت ممن يرى فضل لذة المأكول على غيرها من سائر الملاذ، ألقت هذا الكتاب لنفسي وان احب استعماله في صنعة الطبخ وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه. وربما اهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصراً. واتبعت ذلك من الصباغ والطيبات^(١) والخمليات والسموك والجواذيب والحلاوات بما اخترته ايضاً. وقصدت فيه الايجاز والاختصار دون الاطالة والاكثر. وبالله الاعانة والتوفيق. ورتبته في عشرة ابواب هذه ترجمتها:

- | | |
|-------------|-----------------------------------|
| الباب الاول | في الحوامض وانواعها |
| « الثاني | في السواذج على اختلافها |
| « الثالث | في ذكر القلايا والنواشف واجناسها |
| « الرابع | في الهرائس والتنويرات وما يناسبها |

الباب الخامس في المطجنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يجري مجراه

« السادس في السموك طريها ومالحها

« السابع في المخلات والصباغ والمطيبات

« الثامن في الجواذيب والأخبصة والوانها

« التاسع في الحلوات واصنافها

« العاشر في القطائف والخشكنانج وما يجري مجرى ذلك

مقدمة يحتاج الى معرفتها

ينبغي للطباخ ان يكون حاذقاً عارفاً بقوانين الطبخ، بصيراً بصنعتة، وليتعاهد
قص اظفاره بحيث لا يحيف عليها، ولا يتركها تطول، لئلا تجتمع الأوساخ تحتها.
وليختر من القدور البرم^(١) ثم من بعده الفخار، وعند الضرورة النحاس المبيض.
واردى ما طبخ في قدر نحاس قد فصل بياضها. ويختار من الحطب اليابس مما لا
يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان^(٢) وما اشبهه. ويتجنب حطب
التين، فانه كثير الدخان، وكل ما فيه نداوة. ثم يعرف مقدار الوقود. ويختار من
الملح الأندراي^(٣) وان لم يضر فالمالح النقي [الأبيض] الخسالي من التراب

(١) جمع برمة بالضم. وهي قدر تنحت من حجارة. (تاج الروس)

(٢) هو شجر البلوط عند اهل الشام (ابن البيطار)

(٣) هو ملح الطعام المعدني المتبلور. جاء في مفردات ابن البيطار عند ذكر انواع الملح:

والحجارة الصغار ، [وأجوده ما حل وعقد] ، ومن الأبايزر^(١) ما يذكر: من الكسفرة ما كان حديثاً اخضر اللون يابساً ، ومن السكون والكرأويا كذلك ، ومن الدارصيني ما كان خشبه ثخيناً ملتقاً ذكي الرائحة يحذو اللسان ، ومن المصطكي ما كان حبه كبيراً يرافاً غير دق خالياً من التراب والوسخ ، ومن الفلفل ما كان حديثاً غير عتيق وكان حبه كبيراً . وليبالغ في تنقية سائر الأبايزر وطحنها ناعماً ، وكذلك في غسل الأواني المستعملة في الطبخ والقدر . وليضر بها بالطين الآجر ثم الأشنان والورد اليابسين المدقوقين ، ثم يوزق الأترج الطري . ويختار لدق اللحم هاونا من حجر . واما الأبايزر فتطحن في رحاطحن ناعماً او تدق في هاون نحاس . وبالجملة فليعتمد تجويد دق الأبايزر وتنعيمها وغسل القدر والأواني مهماً امكن ؛ ثم يكتر من الأبايزر في السواذج ، واكثر منه في القلايا والنواشف في حلوها اكثر من حامضها ، ويقلله في الحوامض ذوات الأمراق . والأصل في الطبخ كله اذا غلت القدر ان يبالغ في اخذ الرغوة والزبد ووسخ اللحم وما عساه يطفو على رأس القدر مع النفاخت الطالعة ، وقبل ذلك غسل اللحم [بالماء الحار والملح] مما عساه يبقى فيه من دم او وسخ وتنقيته من الغدد [والعروق والأغشية]

وقد سماه المؤلف بد (ملح دراني) . اما سبب تسميته بالأندراني فقد ورد على حاشية نسخة من كتاب (ما لا يسع الطبيب جهله) التي لدي عند مادة ملح ما نصه : التحقيق انه منسوب الى اندران وهو موضوع بنواحي نيشابور .

(١) البزر ، بالكسر جمعه ابزار وجمع الجمع أبازير ، ما يطيب به الغذاء . وكذا التابل ج توابل . وفرق بعضهم بينهما فقال ان الازار تطلق على ما يطيب به الغذاء من الاشياء الرطبة واليابسة فهو عام ، والتوابل لليابسة فقط . والفحاء ج افحاء والقزح

وتعريق اللحم^(١) في السواذج والقلايا بالدهن قبل سلقه ، وان يترك الطبخ حتى يهدأ على نار هادئة ساعة جيدة قبل غرقه . فاعرف ذلك .

الباب الاول

في الحوامض وانواعها

الحوامض ، منها ما يحلى بالسكر او الجلاب او العسل او الدبس ، ومنها ما لا يحلى بل هو صادق الحموضة ؛ ولكن حكم الجميع ان يكون في باب واحد . فمن ذلك :

(السكباج) وصنعتة ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر وغمره بماء وكسفرة خضراء وعود دارصيني وملح قدر الحاجة . ثم اذا غلى تخرج رغوته وزبدته بالمغرفة ويرمى . ثم يجعل عليه كسفرة يابسة وتنحى عنه الخضراء . ثم يؤخذ البصل الأبيض والكراث الشامي^(٢) والجزر ، ان كان أوانه ، او الباذنجان ويقشر الجميع ويشق البنج^(٣) صليباً ويسلق في قدر اخرى في ماء وملح نصف سلقة ثم ينشف من مائه ويترك في القدر فوق اللحم [وتلقى عليه الأباذير ويعدل ملحها] . فاذا قارب النضج يؤخذ خل خمر ودبس ، ومن احب جعل العسل الا انها بالدبس

(١) غنى بتعريق اللحم تحميسه نما حتى يلقي مائته تشبيها برشح الجسد بالعرق

(٢) هو الذي له رؤس... يؤكل اصله دون فرعه (ابن البيطار) . اقول هو الذي يسميه الترك (براصه)

(٣) يريد به الباذنجان

اليق ، وتمزج مزاجاً معتدلاً في الحموضة والحلاوة ثم يصب في القدر فتغلى ساعة .
 فإذا اراد قطع النار اخذ من المرقة قليلاً وداف فيه قدر الحاجة زعفراناً وصبه في
 القدر . ثم يؤخذ لوز مقشر حلو مفرد بنصفين ويترك في رأس القدر مع يسير عناب
 وزبيب وتين يابس وتغلى ساعة حتى تهدأ على حموة النار ، وتمسح جوانبها بخمرة
 نظيفة ، وبرش على رأس القدر ماء ورد . فإذا هدأت على النار رفعت .

(ابراهيمية) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً ويلقى في القدر مع غره
 ماء وملح بقدر الحاجة ويغلى الى ان يتعرق . ويلقى عليه خرقة كتان صفيحة ^(١)
 مشدودة فيها كسفرة وزنجبيل وفلفل [وعود] مدقوقة ناعماً . ثم يلقى عليها قطع
 دارصيني ومصطكى وتقطع بصلتان ثلاث صغاراً وتلقى فيها . [ويدق لحم احمر
 ويعمل كيباً على القانون ويجعل فيها] . فإذا فضجت الحوائج نحييت تلك الخرقة التي
 فيها الأباير . وتمرق ^(٢) بماء الحصرم العذب العتيق ، فان لم يوجد فماء الحصرم
 الطري ، يعصر باليد من غير سلق [او بالخل المقطر] . ثم يصفى ويربى باللوز الحلو
 المدقوق بالماء ناعماً . ويصب عليه ماء الحصرم . ثم يحلى يسيراً بالسكر الأبيض ، ولا
 يكن شديد الحموضة . وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . وتمسح جوانب القدر بخمرة
 نظيفة . ثم يرش على رأسها يسير ماء ورد . فإذا هدأت رفعت .

(جر جائية) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً ويترك في القدر ويجعل

(١) كشيبة النسج

(٢) المرق اكثار مرقة القدر (القاسوس)

عليه غمره ماء ويسير ملح . ويقطع بصل قطعاً لطافاً ، فاذا غلى غلية ، جعل البصل فوقه ، وكسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوقة ناعماً . ومن احب جعل فيها جوزاً مقشراً قد اخرج خشبه من جوفه مقطعاً وسطاً . ثم يحرك حتى تنضج الحوائج . فاذا نضجت يؤخذ حب رمان [حامض] وزبيب اسود نصفين يدق ناعماً ويمرس بالماء ويصفي على منخل صفيق ، ثم يلتقى في القدر . وليكن معه شيء يسير من خيل ، ويربى باللوز الحلو المقشر المدقوق ناعماً ، ثم يلتقى في القدر . فاذا غلى وقارب النضج ، حلي بقليل سكر بقدر الحاجة . ويرمى في رأس القدر كف عناب ، ويرش عليها قليل ماء ورد . ثم تغطى حتى تهدأ على النار وترفع .

(حماضية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح . ثم يغلى غلية وتطرح عليه الأباذير وهي الكسفرة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل مدقوقة ناعماً مشدودة في خرقه كتان صفيقة ، وتطرح فيها قطع دارصيني : ثم يدق اللحم الأحمر بالأباذير ويكبب ، ثم يجعل في القدر بعد ان تغلي غلية . فاذا نضجت تنحى خرقه الأباذير . ويؤخذ حماض الأترج^(١) الكبار المنقى من حبه فيعصر باليد عصراً جيداً ، ثم يمزج معه مثل ربه ماء حصرم ، ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلي ساعة . ثم يؤخذ من اللوز الحلو المقشر المربي بالماء بعد دقه ناعماً فيضاف اليه . ثم يحلى بسكر ومن اراد بجلاب . وتترك القدر على النار حتى تهدأ . ويرش على رأسها ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ثم ترفع .

(ديكبريكت) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم وسطاً ويترك في القدر

ويلقى عليه يسير ملح وكف حمص مقشور وكسفرة يابسة ورطبة وبصل مقطع وكراث
ويطرح عليه غمره ماء ويغلى . ثم تؤخذ رغوته ، ويلقى عليه خل خمر ومري ^(٢)

(١) بكسر الدال وسكون الياء وفتح الكاف وسكون الباء وكسر الراء وسكون الياء ثم كاف وهاء .
هكذا وجدتها مشكلة في الأصل . واطنبا من الأرامية **بمحل** **دخمجل** ومعناها الديك
المبارك .

(٢) صفة عمل المري : فودج [فودنج] ودقيق من كل واحد خمسة ارطال ، يعجن عجناً جيداً
بغير خمير ولا ملح ، ويخبز ويحفف ، ويدق هو والفودج ناعماً ، ويعجن في اجانة خضراء مع ثلثيه ملحاً ،
ويجعل في الشمس اربعين يوماً في حر الصيف . ويعجن كل يوم بكرة وعشيرة ويرش عليه الماء . فاذا اسود
جعل في برنية . ويصب عليه مثله ماء ويترك اسبوعين ويحرك طرفي النهار . فاذا اخذ في الغليان
ترك حتى يسكن . فاذا سكن صفي واعيد الثقل الى الاجانة ، ويترك في الشمس اسبوعين . وليكن
عليه مثله ماء . ثم يحرك طرفي النهار . ثم يصفى على المري الاول . ويجعل معه دارصيني وزعفران
وبعض الأفاويه الطيبة . — فودج دقيق حنطة او شعير يعجن يابسا بماء حار من غير خمير ولا
ملح وبقصر ويثقب في وسطه ثقب ويلف في ورق التين ويكبس في برنية ويترك في الظل حتى يعفن
ثم يخرج ويحفف . [هكذا ورد في آخر النسخة خارجاً عن صلب الكتاب نقته هنا حرفياً] . وجاء في ما
لا يسع الطبيب جهله : مري اسم نبطي وقيل بل عربي اشتق من معنى المرارة ، وقيل بل اصله
الممري لكن غلب استعماله بميم واحدة . . . والمري النبطي هو المعمول من الشعير ، وذلك بان
يخبز ويحفف في التنور حتى يحترق ويضاف اليه البودج والملح والرازيانج ويجعل في الشمس وليكن
البودج وخبز الشعير او الحنطة متساويين . ويدقان ويعجنان بماء في اجانة خضراء والملح مثل
احدهما والرازيانج . وبعضهم يضيف اليه شونيزا ، وبعضهم لا يجعل شيئاً من ذلك . وليكن مثل
نصف احدها . ويترك الجميع مثل العجين في الشمس الحارة مقدار عشرين يوماً ، يعجن كل يوم
ويرش عليه الماء . فاذا اسود واحتكم مرق بالماء وصفي وجعل في الشمس اياماً يؤمن فيها عليه
من الفساد ثم يرفع . انتهى ما اردت نقته . — وذكر ابن البيطار في مفرداته في مادة مري
نقلًا عن ديسقوريدوس نوعاً من المري يعمل من السمك المالح واللحوم المالحه ، ولم يبين كيفية
احضاره . وذكر ايضاً في المادة عنها للجاحظ رسالة في المري قال فيها : هو جوهر الطعمام

ويلقى فيه قليل فلفل مسحوقاً ناعماً ويطبخ حتى يبين طعمه . ومن الناس من يحليه بقليل سكر ، فاذا نضج طرح فيه شيئاً من اظفار الطيب^(١) . ويترك حتى يهدأ على النار ويرفع .

(زير باج) صنعته ان يقطع اللحم السمين صفاراً ويجعل في القدر وعليه غمره ماء وقطع دارصيني وحمص مقشور ويسير ملح . فاذا غلى ، تؤخذ رغوته . ثم يطرح عليه رطل خل خمر وربع رطل سكر وأوقية لوز حلو مقشراً ومدقوقاً ناعماً ،

وروح البارد المستطرف والحرار المستنظف . يصلح بالليل والنهار ويطيب البارد والحرار . ويدبغ المعدة ويشهي الطعام ويفسل اوصار الجوف الفاسدة وينشف البلغم ويذهب بخلاف الفم . اهـ - وجاء في التاج : المري كدري ادم كالكامخ يؤتدم به كانه منسوب الى المرارة ، والعامية تخففه . وانشد ابو الفوت :

وام مثواي لباخية وعندها المري والكامخ

وقد جاء ذكره في حديث ابي الدرداء وذكره الأزهري في الناقص . اهـ - اقول يسمى

المري باليونانية garon (غارن) ، وباللاتينية garum (غارم) ، وبالنبطية **عده** **فملا** (مربا) . (١) جاء في الأصل : اطراف الطيب . ولم اجد من سماه بهذا الاسم من المؤلفين البتة . وربما كانت عوام بغداد تسميه بهذا الاسم في ذلك العهد . واظفار الطيب ذكرت في القاموس وخاصة في كتب مفردات الطب . فقد جاء في مفردات ابن البيطار ما ملخصه : « قال الخليل بن احمد هو شبيء من الطيب اسود شبيه بالظفر يجعل في الدخن . وقال ديسقوريدوس هو غطاء صنف من ذوات الصدف وهو شبيه بصدف الفرفير يوجد بالهند في البلاد القاعة المياه ويجمع اذا جفت المياه في الصيف . وقد يؤتى بشيء منه يوجد على ساحل القلزم ولونه الى البياض ما هو ، دسم . واما الذي يؤتى به مما يوجد على ناحية بابل فان لونه اسود واصغر منه . وكلاهما طيب الرائحة اذا بخر بها كان في رائحتها شيء يسير من رائحة جند بادستر . وقال ابن رضوان وجدت في كتاب الطيب ان انواع الاظفار كثيرة منها ما يكون في بحر اليمن ومنها ما يكون ببحر البصرة ومنها ما يكون بالبحرين وهو اجودها وبيجر القلزم يجلب من جدة . » - وقال صاحب ما لا يسع الطيب جهله انها تسمى بالفارسية (ناخن ديو) و(بديان) (٢) بباء فارسية . اهـ . وترجمها لسكلارك وترجم مفردات ابن البيطار الى الفرنسية بـ Blattes de Bysance

يبدأ بماء ورد وخل ثم يطرح على اللحم . ويلقى عليه درهم كسفرة مسحوقة وفلفل ومصطكى منخولة . ثم تصبغ بالزعفران [ومن اراده ثخيناً جعل مع الزعفران نشاستجا] ويجعل في رأس القدر كف لوز مقشراً مفرداً بنصفين ، ويرش عليها قليل ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ، ثم ترفع . ومن احب ان يجعل فيها الدجاج فليأخذ دجاجة مسمومة يغسلها ويقطعها على مفاصلها . فاذا غلت القدر غلية ، القاها على اللحم تنضج بنضجه .

(نير باج) صنعته ان يقطع اللحم اوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح وغمره ماء . ثم يغلي وتؤخذ رغوته ويجعل فوقه بصل مقطع . ومن احب ان يجعل فيه جزراً جعل . ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والدارصيني والفلفل والمصطكى والزنجبيل وطاقت ننع . فاذا نضج يؤخذ حب رمان ومثل ثلثه زبيب اسود ويدق ناعماً ويداف بالماء [ويصنى] ويجعل في القدر ويؤخذ قلب جوز فيدق ناعماً ثم يستحلب بالماء ويلقى في القدر ايضاً ، ويجعل في رأسها قطع قلب جوز صحاحاً . وتؤخذ طاقت ننع يابس وتفرق في رأس القدر . ووقت تعريق اللحم ونقصان الماء عنه يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل كيباً . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(طباهجة) صنعته ان يؤخذ لحم مشرح يقطع صغاراً . وتقطع الألية وتشرح وتجعل في القدر وعليها شيء يسير من الماء ونصف درهم ملح مدقوق ودانق زعفران . فاذا انسلت الألية واخرج حمها ^(١) يلقي اللحم في القدر على الدهن ،

(١) في الاصل حمها . والصحيح ان يقال (اللحم) بفتح الحاء وتشديد الميم وهو قطع الألية المسلية فقد جاء في تاج العروس : الحمة واحدة اللحم لما اذبت اهالته من الألية اذا لم يبق فيه ودك

ويلقى عليه قطع بصل وطاقات ننع وكرفس ، وبحرك حتى ينشف ماؤه . ثم يلقى عليه كسفرة يابسة ومكون وكراويا ودارصيني وزنجبيل الجميع مدقوقاً ناعماً ، ويفرد نصف الأباذير ليطح بعد النضج . ثم يؤخذ خل خمر وماء حصرم وماء ليمو^(١) فيمزج ويلقى عليه من جملة الأباذير شيء . ومن أحب ان يضيف اليه شيئاً من ماء السماق فعل . ثم يسقى تلك المياه حالاً فحالاً حتى يتكامل النضج . ويخرج منها البقول . ويرش عليها المري العتيق [ان لم يكن بماء السماق] . ويضاف اليها باقي الأباذير وشيء يدبر من فلفل . ويزين رأسها بصفر البيض ، ويرش عليها ماء ورد ، ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(تفاحية) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً صغاراً مستطيلة ويطرح في القدر وعليه يسير من ملح وشيء من كسفرة يابسة . ويغلى الى ان يقارب النضج ، وتنزع رغوته وترمى . ثم يقطع البصل صغاراً ويلقى فوقه ، وعود دارصيني وفلفل ومصطكى وزنجبيل مدقوقاً ناعماً وطاقات ننع . ثم يؤخذ التفاح الحامض ، فينقى من حبه ، ويدق في هاون حجر ، ويعتصر ماؤه ، ويجعل فوق اللحم . ثم يربى له شيء من اللوز المقشر ويلقى عليه . ويوقد تحته الى ان ينضج . ويترك على النار حتى يهدأ . ومن أحب جعل فيها دجاجة مقطعة على مفاصلها تنضج بنضجها وترفع .

(١) الليمو هو الليم وهو الليمون . وقد ورد اسم ليمو في منهاج ابن جزلة وفي بحر الجواهر لمحمد بن يوسف الطيب الهروي ايضاً . وفي عصرنا تسميه عامة بغداد بالـ (نومي) وعامة الموصل بالـ (نوم) وهما محرفان من ليمو ولیم . ومراد المؤلف هنا هو النوع الحامض منه

(حصر ميتة) وصنعتهما ان يؤخذ اللحم السمين ، يقطع ويلقى في
 القدر ، وعليه يسير من ملح وكسفرة يابسة ، ثم يغمر بالماء . وتؤخذ رغوته . ثم
 يقطع البصل ، ويقتشر البذنج ، ويساق في قدر مفردة بماء وملح نصف سسلقة ،
 وينشف ، ويترك في القدر ، ويطرح عليه طاقات ننع وقطع يقطعين مقشر من
 قشره وشحمه ، ويبقى عليه فافل ومصطكي ودارصيني مدقوقة ناعماً . ثم يؤخذ
 الحصرم الطاري ويغمر باليد عسراً جيداً ، ويهفي على منخل رفيع ، ويضاف
 اليه مثل عيشه ماء ليو ، ويجعل في القدر . ثم يدق اللوز الحلو المقشر ، ويربى بشيء
 من الماء . ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة . ثم يؤخذ من الننع
 اليابس شيء يسير فيفرك في رأس القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها من
 التفاح امار شيئاً ، وهو طيب . وكذلك ان اريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجة
 مقطعة على مفاصها . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد ، وتترك على نار هادئة ساعة
 حتى تهدأ وترفع !

(حلوية) وتسمى (فرحانة) . وصنعتهما ان يقطع اللحم السمين وحده
 والألية وحدها ، ويترك في القدر معه شيء يسير من ملح وكسفرة يابسة وقليل
 بصل مقطع وجزر ، ويغمر بالماء ، ويغلى حتى يقارب النضج ، وتؤخذ رغوته وترمى .
 ثم يلقى عليه الفافل والزنجبيل والمصطكي والدارصيني المدقوقة ناعماً . فاذا نضج
 يؤخذ خل خمر وسكر او جلاب [او عسل] ، ويعدل مزاجه بحسب الارادة ،
 ويصبغ بالزعفران . فاذا قارب النضج جعل في رأس القدر لوز حلو مقشر مفرد

بنصفين وعناب وفستق وبنسق مقشرين وزبيب احمر [منقى من حبه] وقطع
مبخرته^(١) وحلوا قراضية^(٢) ويرش على رأس القدر ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقه
نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن احب جعل معها دجاجة مقطعة على
مفاصلها بعد ان يسلق اللحم نصف سلقه لتنضج معه .

(رمانية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ويجعل في القدر ، ويجعل
معه يسير من الملح المطيب^(٣) ويفرم بالماء ، وتؤخذ رغوته اخذاً جيداً . ثم يقشر
الباذنجان من قشره الأسود ويشق صليباً ، ويقشر البصل ويشق ايضاً ، ويقشر
القرع وينقى من حبه وشحمه ويقطع سيوراً ، ويطرح ذلك اجمع في القدر بعد ان
يسلق في قدر مفردة نصف سلقه . ويلقى عليه كسفرة وكورن ودارصيتي وفلفل
ومصطكى وطاقات ناعم وينضج جيداً . ثم يؤخذ الرمان الحامض فيفرط باليد
ويعصر عصراً جيداً ثم يصفى ويلقى في القدر . ثم يفرك النعنع الياس فيجعل في
رأس القدر . ويدق شيء يسير من الثوم ويترك ايضاً في القدر . وقد يجعل ايضاً
في القدر دجاجة مقطعة على مفاصلها لتنضج مع اللحم . ثم يترك على النار الهادئة
ساعة ثم يرفع .

(ريباسية) هي لحم مسلوقة معرق بالابازير ، يطرح عليه قليل بصل
مقطعاً . ثم يعصر ماء الريباس ويطرح فوقه . ويربى له قليل من اللوز الحلو المقشر المدقوق

(١) أتت هذه الكلمة مشوشة في الأصل . وسيأتي ذكر المبخرة في الباب العاشر .
(٢) أتت هذه الكلمة مرسومة في الأصل برأس قاف بلا نقط وراء والف وضاد بعده من بلا
نقط وهاء . واطنه اراد بالحلوا القراضية المقرضة وهي الفستقية وستأتي
(٣) سيأتي ذكر الملح المطيب في الباب السابع في فصل المطيبات

ناعماً ويلقى فيه . ثم يترك على نار هادئة الى ان ينضج ثم يرفع .

(سماقية) صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، ثم يترك في القدر ،

ثم يلتقى عليه شيء من الملح المطيب ، ثم يغلى غلية حتى يقارب النضج . وتؤخذ رغوته اخذاً جيداً . ثم يلتقى فوقه السلق المقطع على قدر الاصبع وجزر . ثم يؤخذ البصل والكراث النبطي^(١) ويقشر ويفسل بماء وملح ويجعل فوقه . وان كان أوان الباذنجان جعل فيه مقشراً من قشره الأسود ويسلق في قدر ناحية . ثم يؤخذ السماق فيجعل في قدر مفردة ويلقى عليه يسير ملح ولبابة خبز ويسلق جيداً ويصفى . ثم يأخذ من احب دجاجة مسمومة مغسولة تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر . ويدق اللحم الأحمر ناعماً وعليه الأبايزر ويعمل كيباً اوساطاً فتلقى في القدر ايضاً . وتجعل عليها الأبايزر وهي الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والزنجبيل والدارصيني والمنصطكي المدقوقة ناعماً وطاقات نمنع طري . ثم يؤخذ من السماق المذكور فيجعله ل في القدر . ويدق الجوز ويربى بالماء وي طرح في القدر . ثم يفرك في رأسها النمنع اليابس ويلقى فيها قطع جوز صحاحا غير مدقوقة . ويدق شيء يسير من الثوم ويداف بشيء من المرقعة وي طرح في القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها عيون البيض^(٢) ويترك على نار هادئة حتى تهدأ ثم ترفع .

(١) قال داؤد الانطاكي في تذكرته في مادة كراث : الكبار منه الشيبة بالبصل هو الشامي ، والدقيق الورق الشبيه بالثوم هو النبطي ، والذي لا رؤس له هو القرط [بالكسر] ويسمى بمصر كراث المائدة . اقول ويسمى هذا كراث البقل ايضاً وهو الذي يؤكل نيئاً . بخلاف الشامي والنبطي (٢) اذا فقص البيض على شيء حار جدد وتكون صفرة في الوسط وحولها البياض . فكأن الصفرة حدة عين والبياض بياضها . ولذا سماها عيون البيض تشبيهاً . وهذا كقولهم عيون النرجس لزهرة

(ليمونة) وصنعناها ان يقطع اللحم والألية ويترك في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء ويغلى حتى ينضج وتتخذ رغوته . ثم يؤخذ البصل والكراث والجزر ان كان أوانه او البذنج . ويفسل البصل والكراث بماء فاتر وملح ويسلق البذنج في قدر مفردة نصف سلقه ثم يترك في القدر . وان كانت جزر فما يحتاج الى سلقه بمفرده . ثم يطرح فوقه كسفرة يابسة ومصطكى وفلفل ودارصيني وزنجبيل مدقوقة ناعماً وطاقت نعنع . وتتخذ دجاجة فتقطع على مفاصلها وتجعل في القدر . ثم تلقى التوابل فيها . ويؤخذ ماء الليمو السلاف ويصفي من عكره وحبه ثم يطرح في القدر . ويؤخذ اللوز المقشر الحلو فيدق ناعماً ويربى بالماء ويترك في القدر . ويفرك في رأسها طاقت نعنع يابس وبرش عليها ماء ورد ، وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، ثم تترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن الناس من يحليها بسكر ، فاذا كانت محلاة سقط منها النعنع والبذنج .

(مغمومة) وتسمى (مقطعة) وصنعناها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفاراً وتشرح الألية خفيفاً وتقطع صفاراً . ويؤخذ البصل والبذنج ويقشر ويسلق نصف سلقه ويقطع ايضاً صفاراً . وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر اللحم . وتفرش الألية في اسفل القدر فرشة وفوقها فرشة لحم . وينذر عليها الأباير المدقوقة ناعماً وهي كسفرة يابسة وكون وكرأويا وفلفل ودارصيني وزنجبيل وملح . ثم يفرش على اللحم فرشة بذنج وبصل وتجعل على هذا القاتون الى ان يبقى من القدر نحو اربع او خمس اصابع . وكل فرشة ينثر عليها من الأباير المدقوقة حسب

الحاجة . ثم يمزج الخل الفائق بشيء من الماء وقليل زعفران ويجعل في القدر بحيث يعلو فوق اللحم والخوانج باصبعين او ثلث . وتترك حتى تهدأ على النار ثم ترفع .

(محمورية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغبراً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح ويلقى عليه ماء غمره . ثم يغلى وتترع رغوته . فاذا قارب النضج طرحت عليه الأبايزر ، الكسفرة والكمون ، والدارصيني والمصطكى والفلفل وبصل مقطع . فاذا نضج القلي عليه من خسل الخمر جزء ومن الماري جزآن ويرمى في رأس القدر كف يسير من الكسفرة اليابسة مصحاحا . ويرش عليه ماء ورد . وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(حبشية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ثم يطرح في القدر مع يسير من ملح وغمره ماء ويغلى وتؤخذ رغوته . فاذا قارب النضج القلي عليه بصل مقطع مغسول بالماء الفاتر والملح وجزر مقشر قد اخرج ما في جوفه . ويرمى عليه الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى والفلفل . ثم يؤخذ من الزبيب الأسود قدر ما يحتاج اليه فيدق نعماً ، ثم يمرس بالماء ويصفى ، ويؤخذ من مائه جزآن ومن الخل الجيد الخاذق جزء فيطرح في القدر . ويدق له يسير من الجوز ويمرس بالماء المذكور ويلقى فوقه . ويفرك في رأس القدر طاقات من نعنec يابس . وتترك القدر على النار حتى تهدأ . وترفع بعد ان تيسح جوانبها بنجرة نظيفة .

(مشمشية) - يؤخذ اللحم السمين يقطع صغارا ويجعل في القدر مع يسير

ملح وغمره ماء . ثم يغلى وتؤخذ رغوته . ثم يقطع البصل ويغسل ويلقى على اللحم .
يطرح عليه الأباير ، الكسفرة والكمون والمصطكي والدارصيني والفلفل والزنجبيل ،
للمدقوقة ناعما . ويؤخذ المشمش اليابس ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر
خرى ويغلى غلية خفيفة . ثم يحط ويمرس باليد ويصفى على منخل ويؤخذ ماؤه
تتمرق به القدر . ثم يربي اللوز الحلو المدقوق ناعما بشيء من ماء المشمش ويطرح
عليه . ومن الناس من يصبغها بيسير زعفران . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء
رد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(نارنجية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا ويترك في القدر وغمره

ماء حتى يغلي . فاذا غلى نزع رغوته . ويطرح عليه ملح قدر الحاجة . ويقطع البصل
الكراث ويغسل بالماء والملح . ويحك الجزر ويقطع قدر اربع اصابع ويلقى في القدر .
يطرح عليه الكمون والكسفرة اليابسة وعيدان دارصيني ، وفلفل وزنجبيل ومصطكي
للمدقوقة ناعما وطاقت نعن . ثم يدق اللحم الأحمر بالأباير ناعما ويعمل منه كبب
واساط . ويؤخذ النارج فيقشر من قشره ويزال عنه شحمه الأبيض ويعصر .
ليكن الذي يعصره غير الذي قشره . ثم يصفى على منخل ويطرح في القدر . ويؤخذ
رطب^(١) قد تنقع في ماء حار ساعة ، يغسل ويدق في هاون حجر ناعما . وان لم
يعصر فليكن هاون نحاس . ويستحلب ماؤه باليد ويصفى ويطرح في القدر . ثم

يفرك في رأس القدر طاقات ننع يابس ومسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع.

(نارسرك) هذا الأسم اعجمي واصله نارسركه يعني رمان وخل .
وصنعة هذا اللون ان يقطع اللحم السمين قطعاً وسطاً ثم يجعل في القدر وغمره ماء .
ويطرح عليه يسير ملح . ويغلي وتنزع رغوته . فاذا قارب النضج القي عليه
الكسفرة والكمون والفلفل والدارسيني والمصطكى المسحوقه ناعماً سوى الدارسيني
فانه يترك عيداناً . ويقطع بصل ويغسل ويطرح في القدر وطاقات ننع . ويجعل في
القدر كبب من اللحم الأحمر المدقوق بالابازير . ثم يؤخذ حب الرمان فيدق ناعماً
ويداف بخل خمر ويصفي ويطرح في القدر . ويؤخذ الجوز المقشور فيدق ناعماً
ويداف بماء حار ويجعل على الطبخ . ثم يعدل طعمه على حسب الارادة . وليكثر
من الجوز حتى يكون له قوام . ثم يلتقى على رأس القدر قطع جوز صحاحا ويفرك فيها
طاقات ننع يابس ، ويرش عليها يسير من ماء ورد ، ومسح جوانبها بخرقه نظيفة ،
وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(مصوصيتا)^(١) صنعتهما ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر
وغمره ماء ويسير ملح . فاذا غلى كشطت رغوته . ويبقى عليه من الكرفس المقطع
من عروقه وقضبانه المغسول باقة ويسير من بصل مقطع ومن الابازير الكسفرة والكمون
والفلفل والمصطكى وعيدان دارسيني . ثم يطرح عليه من خل الخمر الجيد ما يغمره .

ويصنع بيسير زعفران . ويجعل في رأس القدر عيون البيض ، وتترك على نار هادئة ساعة ثم ترفع .

فصل : في اللبن وما يطبخ منه

(المضيرة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً [مع الألية وان كان فيه فراخ قطعت على مفاصلها] . ثم يجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء . ثم يغلي وتزال رغوته . فاذا قارب النضج يؤخذ البصل الكبار والكراث النبطي الكبار ايضاً فيقشر وتقطع اذنا به ثم يغسل بماء وملح وينشف ويطرح في القدر . ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني المدقوقة ناعماً ^(١) فاذا نضج ونشف الماء منه ولم يبق سوى الدهن غرق في صحن . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي ^(٢) قدر الحاجة فيلقى في القدر . [ويجعل فيه الليمو المملوح والنمنع الطري] . ويترك حتى يغلي غلية . ثم تسكن النار عنه وبحرك . فاذا سكن غليانه اعيد ذلك اللحم والتوابل اليه . ويفطى رأس القدر وتمسح جوانبها وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(بقولية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر ومعه

يسير ملح وغمره ماء . فاذا غلى تؤخذ رغوته . وعند قرب نضجه يؤخذ كراث

(١) ارى ان ليس من الضروري متابعة المؤلف حرفياً في تبديل الطعام بالتوابل التي يكرر ذكرها في الغالب . فربما كانت لا توافق ذوق الجميع في هذا الزمان . فيمكن استعمال الاقاييه المعروفة في زماننا وتنويعها حسب الاطعمة والاعتیاد .

(٢) لم اجد ذكر اللبن الفارسي في ما لدي من الكتب . واطن ان المؤلف اراد به الماست وهو اللبن الحامض .

البقل يقطع صفاراً ويدق في هاون حجر ناعماً ويلقى في القدر . ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويدق بالأبازير المعروفة ، وشيء يسير من ذلك الكراث المدقوق ويعمل منه كعب تطرح في القدر . فاذا نشفت منها المائية طرح عليها الكسفرة والكمون والفلفل المدقوقة ناعماً وعيدان دارصيني . ثم يلقى عليه من اللبن الفارسي حسب الحاجة . ويفرك في رأسها طاقات ننع يابس . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(لبنية) صنعتها ان يقطع اللحم ويلقى في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء . ويغلى حتى يقارب النضج . فاذا تعرق في دهنه ونشف عنه أكثر الماء ، التي عليه البصل والكراث المقطع المغسول والبندنج المشقوق صليباً الذي قد سلق في قدر مفردة نصف سلقه . وبعده الكسفرة اليابسة والكمون المدقوق والمصطكى وعيدان دارصيني وطاقات ننع . ثم يغلى في باقي مائته حتى يتم نضجه . ويطرح عليه لبن فارسي قد جعل فيه ثوم مدقوقاً . ويفرك في رأس القدر طاقات ننع يابس . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

(مجزعة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء . فاذا غلى كسشت عنه الرغوة . وتقطع بصلتان او ثلاث وتطرح فوقه . ثم يؤخذ من السلق باقتان او ثلاث على قدر اللحم فيغسل بعد ان يقطع على مقدار اربع اصابع ويطرح في القدر . ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني والفلفل . فاذا نضج طرح عليه من اللبن الفارسي الناعم حسب الحاجة ثم اذا هدأت القدر على النار ذر

على رأسها قليل شونيز^(١) وتمسح جوانبها وترفع .

(عكيكت) ^(٢) صنعتها ان تؤخذ الألية الطرية تقطع وتسلّى ويخرج

حماها . ثم يؤخذ اللحم السمين يقطع صغاراً ويلقى على الألية المسلية ، ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير ملح ويترك حتى ينضج وينشف ولا يبقى من مائيته سوى الدهن . ويلقى عليه كسفرة يابسة وكون مدقوقين ناعماً ودارصيني وفلفل مسحوقاً ومصطكى ويحرك . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجة فيجعل فيه الثوم المدقوق وي طرح في القدر ويترك حتى يغلي . ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك على نار هادئة حتى ينقد اللبن ويقذف دهنه اعلاه . ثم ينذر عليه يسير من دارصيني مسحوقاً ناعماً وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وترفع .

(مصلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويسلق على العادة وتكشط رغوته . فاذا نضج القي عليه كف بصل مقطع ويسير من ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وكون وفلفل وعيدان دارصيني ومصطكى . فاذا نشفت المائبة منه وظهر الدهن يؤخذ المصل ^(٣) ويدق ناعماً وي طرح عليه ماء حار ويمرس باليد جيداً حتى

(١) هو الحبة السوداء

(٢) بصيغة التصغير

(٣) اراد بالمصل الأقط . فقد جاء في كتاب ما لا يسع الطبيب جهله لنصير الدين اسمعيل الكتبي المفتي البغدادى في مادة (رخين) : « هو ماء اللبن المطبوخ . . . وقيل هو المصل الحراساني وقيل ان الدوغ وهو الخيض اذا طبخ بالنار حتى غلظ وجف سمي مصلاً ، وان وضع في الشمس حتى يغلط ويسود سمي رخيناً » . وجاء في تاج العروس في مادة أقط . الأقط شيء يتخذ من الخيض الغنمي يطبخ ثم يترك حتى يمصل . وجاء في مادة كناء : قال ابو حاتم من الأقط الكثير . . . الى ان قال : واما المصل فمن الأقط يطبخ مرة اخرى

يصير كاللبن الحامض وفي قوامه . ثم يطرح في القدر . ويسحق يسير من الثوم ويلقى في القدر وطاقت من النعنع الطري . وينذر على رأسها ايضاً شيء من الدارصيني المسحوق ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

الباب الثاني

في السواذج على اختلافها

(اسفاناخية) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً متوسطة .

ثم تشرح الألية الطرية وتسلى وينحى حمها . ويلقى اللحم في ذلك الدهن ويمحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء قد اسخن ناحية . ويرمى فيه يسير من ملح . ثم يغلى وتنزع رغوته . ويلقى عليه كف حمص منقوع مقشر . ويؤخذ الاسفاناخ الطري يغسل بماء ثم يقطع بالسكين بعد ان تنحى عنه عروقه السفلى قدر اصبع . ويدق في هاون حجر ويطرح في القدر . فاذا قارب النضج طرح عليه الكسفرة اليابسة والكون والفلفل المسحوق والمصطكي وعيدان دارصيني رقاق ويسير من الثوم المدقوق ناعماً . ثم تزداد القدر ماءً على حسب الاحتياج ؛ وليكن فاتراً . فاذا غلي ساعة طرح عليه من الأرز المنقي المغسول قدر الحاجة . وبقود تحته حتى

ينعقد ويصير سلساً . ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع . ثم يكون قد اعد له لحم احمر مدقوقاً ناعماً ، يعمل منه كبب صغار تقلى في الدهن بالأبازير المعروفة . فاذا غرف الطبخ جعل على وجهه من ذلك اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج اليه . وينذر عليه ايضاً الدارصيني المدقوق ناعماً ويستعمل .

(رخامية) هي أرز بلبن يطبخ الى ان ينعقد نخبناً . ثم يغرف ويجعل فوقه اللحم المقلو في الآلية والأبازير كبباً مثل ما ذكر في الأسفناخية ، وينذر عليه الدارصيني . — وقد تعمل على وجه آخر . وذلك ان يسلق اللحم فاذا نضج وقلت مائيته طرح عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة . ويلقى فيه عيدان دارصيني ومصطكى . فاذا غلى حق غليانه القي عليه من الأرز المغسول ما يحتمله . فاذا نضج وانعقد سلساً غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدارصيني .

(أرز مفلفل) وصنعتة ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع اوساطاً . وتسلق الآلية الطرية ويرمى حمها . ثم يطرح اللحم عليها ويحرك حتى يتورد . وينذر عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يترك عليه غمره ماء . ويغلى حتى ينضج . ويرمى عنه بالرغوة . وينجى من القدر بعد ان ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون قحلاً . ويلقى عليه من الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى المسحوق ناعماً قدر ما يحتمله ، ومن الملح كذلك . وعند كمال نضجه يرفع من القدر منشفاً من الماء والدهن ، وينذر عليه شيء من تلك الأبازير المذكورة . ثم يؤخذ كيل من الأرز وثلاثة اكيال ونصف كيل ماء . ويسلى

من الآلية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم . ويطرح الماء في القدر . فاذا غلى غليمة
التي عليه الدهن المسبوك . ويجعل فيه مصطكى وعيدان دارصيني ثم يغلى الى ان
يستحكم غليانه . ويغسل الأرز دفعات ويصبغ بالزعفران ويطرح في الماء ولا يحرك .
ثم يغطي القدر ساعة الى ان يفور الأرز ويغلي الماء ، ثم تفتح ويصف ذلك اللحم
فوق الأرز وتغطي ، وفوق الغطاء كساء ، وتدثر بحيث لا يدخلها الهواء . وتترك
القدر حتى تهدأ على النار اللينة ساعة ثم ترفع . ومن الناس من يعملها ساذجاً غير
مصبوغ بالزعفران .

(شوربا) وصنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً . ثم تسلى الآلية
الطرية ويرمى بالحلم عنها . ويطرح اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم ياقى عليه
غمرة ماء فاتر ويسير من ملح وكف حمص مقشور واعواد دارصيني رقاق وطاقات
شبت^(١) يابس . فاذا نضج اللحم طرح عليه كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل مسحوقة
ناعماً ، ويزاد الماء الذي في القدر ماءً آخر فاتراً . ويوقد تحته حتى يغلي حق غليانه .
ثم ينحى الشبت عن القدر ، ويؤخذ من الأرز المنقى المغسول دفعات ، يطرح في
القدر حسب الحاجة ، وتترك على النار حتى ينضج الأرز . ثم تقطع النار من تحته .
ويذر على رأسها كوز ودارصيني مسحوقين ناعماً . وتمسح جوانبها بخرقعة نظيفة .
وتترك على النار ساعة ثم ترفع . ولا تترك حتى ينغقد الأرز شديداً . ومن اراد
جعل فيها من اللحم المدقوق كثيراً .

(١) بكسر الشين والباء وتشديد التاء . يسمى الآن في بغداد (شبت) . وهو نبات كالارازياج
يسمى في المروصل (مشقوفة) . وتسميه الترك (دره اوتي) والفرنسيون neth

(مجدرة) صنعتها كصنعة الأرز المغفل ، الا انها لا تصبغ بالزعفران

ويجعل فيها مثل نصف الأرز عدساً ويساق السياقة المذكورة في الأرز المغفل .

(اطرية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، وتسلى الآلية

ويرمى بحمها ، ويطرح اللحم على الدهن ويعرق فيه . ثم يرمى عليه يسير ملح وعود دارصيني . ثم يجعل عليه من ماء فاتر ما يغمره . وتقطع بصلتان وتلقى ، قبل ان

(١) بكسر الالف وسكون الطاء وكسر الراء بعدها ياء مخففة ثم هاء . ان اغلب المؤلفين على ان الاطرية هي الرشته . فقد قال ابن سينا : « هي كالسيور تتخذ من الفطير ... وتسمى في بلادنا رشته » . وقال صاحب ما لا يسم الطيب جهله : « هو ما يتخذ من العجين الفطير المحكم العجن ويرقق ويقطع سيورا ، فان كانت دقاقاً سميت بالفارسي رشته ، ويدور ويربع ويسمونه ططماج مدرب عن لفظ تركي » . وجاء في تذكرة داود الاطياكي في مادة اطرية : « هي الرشته ان عملت رقاقاً وقطعت طولاً او لفت بالأيدي على الحشب وكسرت حين تجف . وان صغر فتلتها في حجم الشعير فهي الشعيرية . وان قطعت مستديرة فهي البغرة عند الفرس والططماج عند الترك . وان حشيت باللحم المستوي سميت ششريك . وهذه الأنواع كلها تعمل من العجين الفطير » . اما مؤلف كتاب الطبخ هذا فقد ميز بين الاطرية والرشته كما ستري في المادة التالية . وهذا التمييز اما متأت عنده من اختلاف في الشكل والحجم مع اتحاد في المادة وهي العجين الفطير ، واما من اختلاف في المادة نفسها فتكون نشأ في الاطرية وعجيناً فطيراً في الرشته . فقد جاء في تاج العروس ان الاطرية : « طعام كالخيط يتخذ من الدقيق وقال شمر شي من النشاستج المتبلقة . وقال الليث طعام يتخذه اهل الشام لا واحد له . وقال الجوهرى ضرب من الطعام ويقال هو لاخته بالفارسية . قلت تفسير المصنف يقتضي انه المسمى بغزل البنات في مصر وتفسير شمر والليث يدل انه المسمى بالكنافة فانه الذي يتخذه اهل الشام ويتقوته من النشاستج فاعرف ذلك » . وفي بحر الجواهر : الاطرية ضرب من الطعام يقال لها بالفارسية لاخته ... وقد يطلق في الطب على الطعام الذي يتخذ من العجين الفطير المعمول رقاقاً المقطوع دقاقاً يطبخ بلحم او بغيره فارسيها او كرا بكاف فارسية . ثم قال بعبارة فارسية : وبر رشته نشاسته نيز اطلاق كند . أي وتطلق ايضاً على رشته النشا

يطرح الماء ، وكف حمص مقشور واضلاع سلق وقدر كفين ارزاً منقى مغسولاً .
ثم اذا نضج اللحم رمي فيه كسفرة يابسة مدقوقة ناعماً ويسير فلفل ومصطكى . فاذا
غلى حق غليانه اضيف الى القدر كف ونصف كف اطرية . ثم اذا نضجت القدر
ذر على رأسها كمن ودارصيني مسحوقين ناعماً ، ومسح جوانبها بخزقة نظيفة وتركت
حتى تهدأ على النار وترفع .

(رشته)^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر
ويجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني ويسير ملح وكف حمص مقشور ومثل نصفه
عدساً ، ويغلى الى ان ينضج . ثم يزداد عليه الماء ويغلى حق غليانه . ثم تطرح
الرشته وهي عجينة في قوة ويبسط رقيقاً ثم يقطع سيوراً دقاً طول اربع اصابع
ويوقد تحتها الى ان ينعد سلساً . فاذا هدأ على نار لينة ساعة رفع .

(عدسية) وصفتها ان يقطع اللحم وتسلى الألية على العادة ، ويجعل
اللحم في الدهن ويعرق الى ان يتورد . ثم يلقى عليه يسير ملح وكمن وكسفرة
يابسة مسحوقة ويغمر بماء . فاذا قارب النضج جعل فيه سلق مغسولاً مقطعاً نحو
اربع اصابع . فاذا نضج السلق زيد ماءً على حسب الحاجة . ثم يغلى . فاذا استحكم
غليانه القي عليه من العدس المنقى المغسول ما يحتمله الماء ويواصل وقود النار تحت
الى ان ينضج العدس . فاذا انعد سلساً وعلم نضجه اخذله من الثوم بقدر ما
تحتمل القدر فيدق ناعماً ويطرح فيه ويجرك بالمغرفة . ثم يترك على نار هادئة ويرفع .

(١) جاء في الأصل راشتا ويقال لها في بغداد الآن ارشته

ويترك عليه اذا غرف ماء ليمو.

(حنطية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق بالآلية المسلية على نحو ما سلف وصفه . ثم يلتقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وقطع دارصيني . فاذا قارب النضج زيد ماءً بقدر الحنطة وشيئاً من شربت يابس . فاذا غلى حق غليانه يؤخذ من الحنطة المقشورة قدر الحاجة فترض في الهاون يسيراً ، ثم تغسل وتطرح في القدر . وينحى الشبت عنها . ويواصل وقود النار تحتها حتى تنعقد انعقاداً سلساً . فاذا هدأت على النار ساعة رفعت . وينذر على وجهها الكون والدارصيني المدقوقين ناعماً ، ويعصر عليها من أحب الليمو الطري.

(فريكية) صنعتها ان يعرق اللحم السمين المقطع صغاراً بالدهن المسلي . ثم يغمر بالماء ويلقى عليه يسير ملح وعود دارصيني . فاذا نضج اللحم القي عليه شيء من الكسفرة اليابسة المطحونة . ثم يزداء يسيراً . ويؤخذ من الحنطة الحديثة قدر الحاجة فيفرك من سنبله وينظف ويضاف الى القدر . ويترك حتى ينعقد انخن من الحنطية . فاذا هدأ على النار حظ وغرف . ويجعل على وجهه الكون والدارصيني المسحوقان ناعماً وشيء من الآلية الطرية المسلية ويؤكل .

(مهلبية) وتسمى (البهظة) ^(١) وصنعتها ان يسلق اللحم السمين بعد ان يقطع اوساطاً ويعرق في الدهن المسلي على العادة كما ذكر . فاذا نضج زيد ماءً وترك حتى يغلي ساعة . ويلقى عليه قدر الحاجة من الملح وتكسفرة اليابسة المضطكي

(١) بفتح الباء والهاء وتشديد الطاء .

واعواد من الدارصيني . وعند نضج اللحم يمرق بماء فاتر حسب الحاجة ومقدار الأرز . فاذا غلى الماء التقي فيه من الأرز المغسول ما يحتمله . ويصنع بشيء من الزعفران ويحلى اما بجلاب واما بسكر ويعمل بالخلاصة حسب الارادة . ويترك على النار ساعة حتى يهدأ ثم يرفع .

(اسفيد باجة) صنعتها ان يعرق اللحم المتقطع اوساطاً بالدهن المسبوك من الألية الطرية حتى يتورد . ثم يلتقى عليه ملح بقدر الحاجة وكسفرة يابسة وتكون وفلفل مسحوقة ناعماً وقطع بصل وكف حمص متمشور وعيدان شبت . ويغمر بالماء ، ويطرح عليه يسير ملح ، ويغلى حتى ينضج . وينحى البصل عنه ، ويزاد يسير ماء فاتراً . ثم يؤخذ من اللوز الحلو جزء فيقشر ويدق ناعماً ويستحلب بالماء ويجعل في القدر وتمرق حسب الارادة بحليب اللوز . ومن اراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كبناً قد اتخذت من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة ودجاجة مسموطة مغسولة مقطعة على مفاصلها . ثم ينحى الشبت عنها . ويكسر على رأسها عيون البيض . وينذر عليها كون ودارصيني مدقوقين ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(سغديت)^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويلقى في القدر وعليه قطع بصل ودرهمان كسفرة وعيدان دارصيني منحوتة ودرهمان ملحاً . ويواصل

(١) بضم السين واسكان الغين المعجمة منسوبة الى السغد وهي « ناحية كثيرة المياه نضرة الأشجار... تمتد مسيرة خمسة ايام... وفيها قرى كثيرة بين بخارى وسرقند وقصبها سرقند... » (معجم البلدان)

تحريكه . فاذا تعرق وفاحت رائحته [اي رائحة الأباير] التي عليه كف من حمص مقشور وحرك . [ثم يطرح عليه ان اريد دجاجة او فراخ مقطعة على مفاصلها] . ثم يجعل عليه غمره ماء [وشي من شيرج] وشي من شبت [مغسولاً] . فاذا غلى اخرج الشبت منه . ثم يؤخذ اللوز المقشور المدقوق ناعماً ويربى بالماء ويلقى عليه بياض البيض ويضرب جيداً . ثم يلقى في القدر . وتعديل بما يكفيها من الملح . ثم تؤخذ شرائح خفاف قد سلقت نصف سلقه وتطيب بالملح . وتعارض على رأس القدر عيدان وتجعل تلك الشرائح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر . فاذا نضجت القدر ألقيت الشرائح في رأسها وصفر البيض التي اخذ بياضها . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالساطور ناعماً ثم في الهاون بالأباير والملح بقدر الحاجة ويكعب ويسلق مع الشرائح ويرفع فيغمس في بياض البيض ويكون ساخناً ليلبس البياض ويمسكه ، ثم يجعل في القدر مع الشرائح . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتغطي وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . ثم ينذر على رأسها كون ودارصيني مسحوقين ناعماً وترفع .

(شور با خضراء) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق في ألية مسلية . فاذا تورد جعل فيه قدر الحاجة ملحاً وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وقطع دارصيني وكف حمص مقشور . ويغمر بالماء ويوقد تحته . فاذا غلى ورمي بزبدته اخذ باقتان من كراث البقل الطري وقطع بالسكين صغاراً . ثم يدق في الهاون ويلقى في القدر . ثم يؤخذ من اللحم الأحمر جزء ، فيدق ناعماً بالأباير ، وكف من حمص مقشور وأرز مغسول وقليل من ذلك الكراث المدقوق . ويعمل منه كبب تلقى في

القدر . فاذا نضج الجميع زينت القدر ماءً بقدر الحاجة . ثم يؤخذ مثل ربع الماء أرز فيغسل مراراً ويطرح في القدر . ثم لا يزال يغلى الى ان يستحكم نضجه ويكون الى الخلفة اقرب . ثم يترك على النار حتى يهدأ ويرفع .

(ماء وحمص) صنعته ان يعرق اللحم على العادة كما وصف .

ويلقى عليه الملح والكسفرة والكمون بقدر الحاجة وعود دارصيني وحمص مقشور وشبت وبصلة مقطعة . ثم يغمر بالماء ويوقد تحتها الى ان ينضج ويقذف دهنه . ثم يهدأ على النار ويرفع .

(ماء الباقلى) يعمل كذلك . ويكون عوض الحمص باقلى مقشور منقوع

مفرد بنصفين . واذا غرغ جعل عليه قليل ماء ليمو او سماق مدقوقاً ناعماً منقى من جبه .

(ماش) يعرق اللحم على العادة . ويؤخذ ماش وينقى من قشره

ويضاف اليه مثل ربه أرز ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل .

(ملبقت)^(١) صنعتها كصناعة الأرز المفلفل ، الا انه يكون فيها النصف

أرزاً والنصف الآخر عدساً وماشاً وحمصاً مقشوراً . ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل .

الباب الثالث

في ذكر القلايا والنواشف واجناسها

القلايا ، منها ما فيه الحموضة ، ومنها ما فيه الملوحة ، ومنها ما فيه الحلاوة ،
والباب يتضمن ذكر الجميع . فن ذلك :

(العنبرية) وصنعتهما ان يعمل اللحم شرائح ، ويدق بساطور . ثم يدق
ثانياً في هاون ناعماً . ثم يساق السحاق بماء وملح يسير وكسرة من لباب خبز سميد ،
ثم يمرس باليد ويعتصر مائه ويصفى ، ويسلق به اللحم المدقوق . ويؤخذ منه جزء
فيعمل كببا بالأبازير . فاذا نضج وشرب المائية نشف في طبق . وتذر عليه الأبازير ،
الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكى والدارصيني المسحوق جميعه ناعماً ، ويسير من
نفع يابس ، ويخلط الجميع . ثم تسلى الألية الطرية في مقل برام ، ويرمى حمها .
ويؤخذ ذلك اللحم فيلقى في المقل يتقل بالدهن . ولا يزال يحرك حتى ينضج بحيث
لا يكون جافاً ولا قحلاً . ثم يزين بعيون البيض . ويترك حتى يهدأ على نار لينة .
ويرش عليه يسير ماء ورد . ويمسح جوانب المقل بخرقه نظيفة ثم يرفع .

(مشمشية) صنعتهما ان تسلى ألية ويرمى حمها ، ويقطع اللحم
السمين صغاراً ، ثم يترك على الألية المسلية ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره
ماء ويسير من ملح وعود دارصيني . ثم يؤخذ لحم احمر فيدق ناعماً ويعمل كبباً
على هيئة المشمش وفي جوف كل واحدة لوزة حلوة مقشورة من قشرها . فاذا غلى

اللحم في الماء وكشطت رغوته طرحت تلك الكبب والتي عليها من الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه ناعماً . ثم اذا نشفت المائية وبقى الدهن رش عليه قليل خل بحيث يصير له مرقة يسيرة . ثم يدق اللوز الحلو ناعماً ويداف بماء ويصنع بالزعفران ويطرح في القدر . ويعدل طعمها على حسب الارادة . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة وترفع .

(سفرجلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفاراً رقاقاً مشرحاً . ثم تسلي الألية الطرية ويرمى حمها ، ويلقى اللحم فيها . ويرمى عليه درهم ملح ودرهما كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وعود دارصيني وشيء من مصطكى . ثم يجعل عليه غمره ماء . فاذا قارب النضج طرح فيه كبب من اللحم المدقوق بالأبازير . فاذا نضج اللحم في سلقه اخذ من السفرجل الكبار الحامض البالغ ، وقشر ونقي من حبه وقطع قطعاً متوسطة والتي على اللحم ينضج معه . ثم يؤخذ من ذلك السفرجل ايضاً جزء فيدق ويعتصر ماؤه في هاون حجر باليد عصرأ جيداً ، ثم يصفى ويطرح في القدر . ويرش عليه قدر خمسة دراهم خل خمر . ويؤخذ قدر عشرة دراهم لوزاً حلواً يدق ناعماً ويربى بالماء ويضاف اليه . ثم يصنع يدسير زعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة . ثم تترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع .

(نارنجية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفاراً . ثم تسلي الألية

ويطرح اللحم في القدر . ويلقى عليه ملح قدر درهم وكسفرة يابسة ويحرك حتى يتورد . ثم يلتقى عليه غمره ماء ويغلى وتكشط رغوته . ويلقى عليه فلفل ومسطكى وعود دارصيني وزنجبيل مدقوقاً جميعه ناعماً . ثم يقطع بصل وجزر مقشراً صفاراً ويلقى في القدر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق ناعماً ويجعل فيه شيء من الآلية الطرية والأبازير المذكورة ويكبب على قدر النارج ثم يلتقى في القدر . فاذا جمد اخذت صفر بيض مع يسير زعفران وضربت ضرباً جيداً . ثم تخرج الكبب وهي حارة وتغمس في تلك الصفر حتى تلبسها ، ثم تعاد الى القدر ساعة ، ثم تخرج وتعاد الى صفر البيض المذكور ثلث مرات . فاذا قارب النضج اخذ قدر يسير من ماء النارج وماء الليمو ورش على اللحم الذي في القدر . ثم يدق وزن عشرة دراهم لوزاً حلواً مقشوراً ويربى بماء ويلقى في القدر . ويفرك في رأسها طاقات نعنغ يابس . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهبط . ويرش عليها يسير ماء ورد وترفع .

(فاختية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين الأحمر مشرحاً صفاراً ويعرق في الآلية على نحو ما تقدم وصفه . ثم يغمر بالماء حتى يغلي وتؤخذ رغوته . ويكبب اللحم الأحمر المدقوق ناعماً اوساطاً ويجعل فيه ثم يطرح في القدر . ويلقى عليه قطع بصل صفار ، ثم يسير ملح وكهون وكسفرة وفلفل ومسطكى ودارصيني الجميع مدقوقاً ناعماً . فاذا قارب النضج اخذ لبن فارسي وماء السماق المصفى ، يخلطان جميعاً ويطرحان في القدر . ويؤخذ الجوز المقشر فيدق ناعماً ويربى بماء السماق ويلقى في القدر . ثم يفرك في رأسها طاقات نعنغ يابس . وتترك حتى تهبط على النار ساعة . ثم يرش عليها يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وترفع .

(مدققات حامضة) صنعتها ان يشرح اللحم الأحمر خفافاً ، ثم

يدق نعماً وتلقى عليه الأبازيروهي الكسفرة والفلفل والدارصيني والمصطكي ، وحمص ويسير من بصل . ثم يكبب دون النارنج . وتسلى الألية الطرية وتلقى الكبب فيها وتحرك حتى تتورد . ثم تغمر بالماء . وتقطع بصلتان او ثلاث وتلقى في القدر . فاذا نضج وقذف دهنه رش عليه يسير ماء ليمو او ماء حصرم او كلاهما مخلوطين او ماء الساق او ماء حب رمان . وتفرك في رأس القدر طاقات نفع يابس . ويلقى فيها شيء من مصطكي وفلفل ودارصيني . ومن احب رش عليها يسير خل خمر وصبغها برعفران . ثم يرش على رأس القدر يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهبط وترفع .

(بوران) صنعتها ان يؤخذ الباذنجان فيسلق في ماء وملح سلقه خفيفة . ثم يخرج وينشف ساعة . ثم يقلى بالشيرج الطري حتى ينضج ويقشر من قشره ويترك في صحن او قده كبير ويضرب بملعة جيداً حتى يصير مثل الخبيص . ويلقى فيه يسير من ملح وكسفرة بابسة . ثم يؤخذ اللبن الفارسي ويخلط به الثوم ، ويلقى على ذلك الباذنجان ويخلط به جيداً . ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويدق نعماً ويكبب صغاراً وتسلى الألية الطرية ويسرح اللحم فيها ويحرك حتى يتورد . ثم يغمر بماء . ويسلق حتى ينشف الماء ويعود الى دهنه ، ويجعل على وجه الباذنجان . وينذر عليه الكمون والدارصيني مدقوقين ناعماً ويستعمل .

(شيرازية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم صغاراً ، ويعرق بالألية المسلية

(١) منسوبة الى الشيراز وهو اللبن الرائب المستخرج ماؤه اي المصل

على العادة . ثم يغمر بالماء ويغلى الى ان ينضج . فاذا نضج نثر عليه كون وكسفرة ودارصيني وملح . واذا نشفت منه المائية وقذف دهنه القوي عليه شيراز حسب الحاجة . ويحرك تحريكاً يسيراً خفيفاً . ويترك حتى يهدأ على النار . وينذر عليه كون ودارصيني مسحوقين ناعماً . ثم يرفع .

فصل في السواذج والحلو من هذا الباب

من ذلك : (بورانية)^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفاراً . وتسلى الآلية ويخرج حمها . ثم يطرح عليها ، ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة مدقوقة ، ويعرق حتى يتورد وتفوح رائحته . ويطرح عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني . فاذا غلى وكشطت عنه الرغوة وقلت المائية منه ، القى عليه بصل مقطع نصفين قدراً يسيراً ودرهم ملح ودرهما كسفرة يابسة وكون ودارصيني وفلفل ومصطكى ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يدق لحم احمر على ما تقدم ذكره ويعمل منه كبب لطاف وتلقى في القدر . ويؤخذ الباذنجان فتقطع قوعه ويفرز بسكين ، ثم يقلى في الشيرج الطري او الآلية الطرية المسلية ومعه بصل صحاحاً . فاذا نضج اللحم ترك عليه من احب يسير مري . ويصبغ بدائق^(٢) زعفران . ويصفف الباذنجان المقلوع على اللحم في القدر ، وينذر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين

(١) منسوبة الى بوران بنت الحسن بن سهل زوج المامون (القاموس)

(٢) الدائق سدس الدرهم

ناعماً ، ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(بصلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغيراً مشرحاً خفيفاً .

وتسلي الآلية الطرية ويرمي حمها . ويلقى اللحم على الدهن ويحرك حتى يتورد . ويجعل عليه غمره ماء ، مع يسير ملح واوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني . ويغلي وترمي رغوته . فاذا قل الماء منه يؤخذ البصل الطري الأبيض فيقشر ويقطع صليماً ويلقى في القدر بعد ان يغسل بماء وملح ، ويكون مثل نصف مقدار اللحم . ويلقى عليه الكمون والكسفرة والفلفل والمصطكى والدارصيني مدقوقاً جميعه ناعماً . ومن الناس من يصبغه بيسير زعفران . ومن ارادها محمضة طرح عليها نحواً من عشرة دراهم ماء ليمو او خلاً . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . وتمسح جوانبها وترفع .

(ريحانية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر خفيفاً مشرحاً ويعرق في

الآلية المسلية حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء . فاذا غلى ترمي رغوته . ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقاً جميعه ناعماً . ويدق لحم احمر بالأبازير ويعمل منه ككب لطاف وتلقى في القدر . ثم يؤخذ من الاسفناخ الطري باقتان فتقطع عروقها ، ثم يقطع بالسكين صغيراً ويدق في هاون حجر يسيراً ، ثم يلقى في القدر . فاذا نضج ونشف ماؤه جعل عليه شيء من الثوم المقشر المدقوق مع يسير ملح وكمون . ثم يحرك ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . وينذر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين ناعماً ويرفع .

(نجومية) هي لحم مقلو في دهنه بالأبازير المعروفة ، يضاف اليه كف حمص مقشوراً . فاذا نضج صفت عليه عيون البيض . وينذر عليه من الأبازير الكون والدارصيني مسحوقين ناعماً . ويترك على النار حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

(نرجسية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الألية الطرية ، ويلقى اللحم في الدهن ، ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك . فاذا تورد القي عليه غمره ماء وكف حمص مقشوراً . ثم يغلى غلية وترمى رغوته . ثم يؤخذ بصل طري ، فيقطع صغاراً ، وورق كسفرة خضراء وجزر ينحت حتى يتقشر ويخرج خشبه من جوفه ، ويقطع منحوتاً صغاراً رقيقاً . ويدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل كبباً صغاراً ويلقى في القدر . ثم يطرح بعده الجزر والبصل المقطع ويحرك . ثم ترمى فيه الأبازير ، وزن درهمي كسفرة وكون ومصطكي ودارصيني مسحوقة ناعماً . ومن احب ان يرش عليه يسير مري فعل . ثم تصف على وجهه اعني الطبيخ عيون البيض ، وينذر عليه دارصيني مسحوقاً ناعماً ، وتمسح جوانب القدر بخمرة نظيفة ، وتترك على النار تهدأ ساعة وترفع .

(منبوشة) صنعتها ان يؤخذ اللحم الأحمر ويدق ناعماً ، وتزال منه العروق والغضاريف . ثم يسلق في الماء مع يسير ملح نصف سلقه ، وينشف من الماء . ثم تسلى الألية الطرية ويطرح ذلك اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء . ويلقى فيه يسير ملح وكسفرة يابسة واوراق كسفرة خضراء . ثم يؤخذ كف حمص مقشوراً مفرداً بنصفين فيلقى على اللحم . ويوقد تحته حتى ينضج

وينشف ماؤه ويعود الى دهنه . ويطرح فيه الكون والفلفل والدارصيني والمصطكى مسحوقه . وتصف على وجهه عيون البيض . وينذر عليه دارصيني مسحوقاً ناعماً . ويرش عليه يسير ماء ورد . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

(**مدفونة**) صنعتها ان يقطع لحم سمين صغاراً ، وتسلى الألية ويعرق فيها . ثم يغمر بالماء ، ويلقى عليه درهم ملح ودرهم كسفرة يابسة مطحونة ناعماً وعود دارصيني . فاذا غلي غلية اخذت رغوته فرميت . ويؤخذ لحم احمر فيدق دقاً ناعماً ويسلق في ماء وملح ويلقى عليه كف حمص مقشراً مدقوقاً جريشاً قد نقع في الماء ساعة . ثم يؤخذ الباذنجان الكبار فتقطع اقماعه ويزال جميع ما في جوفه من بزره ويحفظ لئلا ينثقب ، ثم يحشى من ذلك اللحم ، وتجعل فيه الأباذير المعروفة . ثم يصفى في القدر بعد ان يقطع له يسير بصل ويرمى في القدر قبله . ثم يصنع مرق القدر بيسير زعفران . وينذر عليه درهم كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة ثم ترفع .

(**بورانية القرع**) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . وتسلى الألية الطرية ويرمى حمها . ويطرح اللحم في الدهن ويعرق حتى يتورد . ثم يطرح عليه غمره ماء فاتراً ودرهم ملح وورق كسفرة خضراء وعود دارصيني . فاذا غلي نحت رغوته . ثم يقطع البصل على قدر اللحم ويغسل بماء فاتر وملح ويلقى في القدر .

ثم يؤخذ القرع ، ويزال شحمه وحبه و يتقطع صفاراً وسطاً و يقشر قشره البراني ،
و يطرح في القدر . و تكبب كبب من لحم مدقوقاً ناعماً بالأبازير وتلقى في القدر .
وتصنع مرقة القدر بزعفران . و يطرح فيها قدر الحاجة ملح وكون وكسفرة يابسة
وفلفل ومصطكى وزنجبيل جميعه مسحوقاً ناعماً . ويندر على رأس القدر يسير دارصيني
مسحوقاً ناعماً . ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك على
نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع . ومن ارادها محمضة لا يصبغها بزعفران ويرش عليها
نحواً من درهم ماء ليمو .

(خضيرية)^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صفاراً ، وتسلي
الآلية ويرمي حمها ، ويطرح اللحم في الدهن ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة
مسحوقة ناعماً . ويعرق اللحم حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمر ماء وعيدان
دارصيني رقاقاً واوراق كسفرة خضراء . ويغلى ساعة ، ثم يرمى برغوته . ويؤخذ
الباقى الأخضر يقشر من قشريه ويلقى في ماء حار ساعة حتى تزول رغوته ، ويغسل
باليد ، ويترك ساعة حتى ينشف . وتعمل ككباب لطاف من لحم احمر
مدقوقاً ناعماً وتلقى في القدر . ثم يرمى الباقى بعده بساعة
ويحرك . فاذا نضج جعل عليه الكون والفلفل والزنجبيل والمصطكى ، الجميع مسحوقاً
ناعماً ويحرك ، ثم يصف على وجهه الطبخ عيون البيض ويندر عليه يسير دارصيني
مسحوقاً ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة
وتترك حتى تهدأ على نار لينه ساعة وترفع .

(ربيعية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الآية ويعرق اللحم في الدهن بيسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم اذا تورد اللحم جعل عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني منقوشة خففاً . فاذا غلى رميت رغوته ، والقيت عليه كيبب متخذة من اللحم الأحمر المسدوق بالأبازير ناعماً ، وكف حمص منقوعاً مفرداً نصفين ، وكف باقلى اخضر مقشر من قشريه مفرداً ايضاً بنصفين ، ونصف كف عناب ، ويحرك . فاذا نضج القلي عليه حسب الحاجة ملح وكون وفلفل ومصطكى وزنجبيل ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يصف عليه عبون البيض . وبرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وينذر عليها قدر درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . وتترك حتى تهبط على النار ساعة ثم ترفع .

(خفية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر سيوراً قدر اربع اصابع مشرحاً ، وتسلى الآية ويرمى حمها ، وي طرح اللحم في الدهن . ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة مطحونة ناعماً ويعرق حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ، واوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني وكف حمص مقشر ، وكف بصل مقطعاً صغاراً . واذا غلى رميت رغوته . ثم يذق لحم احمر ناعماً ويعمل منه كيبب بالأبازير . ثم يؤخذ البيض المسلوق فينحى البياض وتؤخذ الصفرة فتجعل في وسط الكبة وهي صحيحة وتطرح في القدر . فاذا قارب النضج القلي عليه الكون والفلفل والمصطكى والزنجبيل الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يؤخذ البيض ويضرب ضرباً جيداً ، وتخرج تلك

السيور فتغمس فيه وهي ساخنة ، ثم تعاد الى القدر . يفعل ذلك مرتين او ثلث حتى تلبس الشرائح منه قميصاً وتعاد الى القدر . فاذا نشف الماء منه ذر عليه درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد وترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع

(دينارية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغيراً رقائقاً ، وتسلى

الآلية ، ويطرح اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويلقى عليه وزن درهم ملحاً وكسفرة يابسة مدقوقة ناعماً . ثم يجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني وورق كسفرة خضراء . فاذا غلى كشطت رغوته . ويرمى فيه قطع بصل مقشر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالابازير ناعماً ويعمل منه قرص على هيئة الدنانير وترمى في القدر . ويؤخذ جزر كبار فينحت قشره ثم يقطع دنانير ويلقى في القدر . ثم يؤخذ بيض مسلوق فيقطع ايضاً على هيئة الدنانير ويرمى في القدر . ومن الناس من يقلي البيض اذا قطعه في الشيرج قبل طرحه في القدر . فاذا نضج رمى عليه المصطكي والفلفل والكمون المدقوقة ناعماً ، ويرش عليه قدر عشرة دراهم مري عتيق قد اضيف اليه نحواً من ثلاثة دراهم خل ويذر عليه نصف درهم دارصيني . وتسمح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

(رطبية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر قطعاً صغيراً مستطيلة خفافاً ، ثم

تسلى الآلية الطرية ويرمى حمها ، ويطرح اللحم في الدهن . ويلقى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء فاتراً . فاذا غلى كشطت رغوته . ثم يجعل عليه كف لوز وفسنق مقشرين مدقوقين جر يشاً . ويصبغ بيسير زعفران ويرمى فيه كمون وكسفرة ودارصيني

ومصطكى مدقوقة ناعماً نحواً من درهمين ونصف درهم من الجميع .
 ويؤخذ من اللحم الأحمر المدقوق ناعماً قدر الحاجة فيعمل منه كبب مستطيلة في وسط
 كل واحدة لوزة حلوة مقشرة وتجعل في القدر . ثم يؤخذ من الرطب الطبرزد او غيره
 عذيق قدر الحاجة ، وتخرج النواة من اسفل الرطب بمسلة ، ثم يجعل عوضها لوزة
 حلوة مقشرة . فاذا نضج ونشف ماؤه وعاد الى دهنه صف ذلك الرطب عليه . وينذر
 عليه نحواً من عشرة دراهم سكر مطيب بكافور وزن دانق . ويرش عليه يسير ماء ورد .
 وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

(مدققات ساذجة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويرمى في

القدر . ثم يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح خفيفاً ويذق ناعماً ومعه يسير أليّة وكف حمص
 مقشراً مرضوضاً وكف أرز مغسولاً . ثم يلقى الماء على اللحم الذي في القدر غمره ثم
 يغلى غلية وتطرح فيه كبب كبار قد اتخذت من ذلك اللحم المدقوق . فاذا جمدت
 نحتت عن القدر ، واللحم ايضا . وتسلّى أليّة طرية ويخرج حمها . ثم يطرح اللحم
 والكبب في القدر ويحرك في الدهن حتى يتورد . ويبقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة
 وكون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقة ناعماً وزن درهمين . ثم يغمر بالماء ، ويبقى عليه
 عود من دارصيني وحلقة شبت يابس . فاذا غلى غلية رمي بالشبت عنه والقي عليه
 كف أرز مغسولاً ونصف كف حمص مقشوراً . فاذا نضج قطعت النار عنه وترك على نار
 مائة ساعة حتى يهدأ . وينذر عليه وزن نصف درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . وتمسح
 جوانب القدر بخرقه نظيفة ثم ترفع .

(خشخاشية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً صفاراً ، وتسلى
الآلية الطرية ويلقى فيها حتى يتعرق . وينذر عليه نصف درهم وملح ومثله كسفرة
بابسة مسحوقة . ثم يغمر بماء فاتر . فاذا غلى كشطت رغوته . ثم يجعل فيه عود
دارصيني منحوتة رقيقاً وقليل زنجبيل مدقوقاً ناعماً . ثم يمرق برطل ونصف رطل (١)
ماء حاراً . ويلقى عليه مائة وخمسون درهماً سكرًا أو عسلًا . فاذا انحل السكر
نثر عليه كف سميد خشخاشي . ويحرك جيداً حتى ينضج وينعقد . ثم يلقى عليه
ثلثون درهماً خشخاشاً طرياً [فاذا تعذر خشخاشاً يابساً مدقوقاً بعد سلقه] ،
ويحرك حتى يختلط . ثم يصبغ بالزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد .
وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع .

(عنايبية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً خفيفاً قطعاً صفاراً ،
وتسلى الآلية الطرية ويخرج حمها ، ويلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويرمي
عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يغمر بماء فاتر . ثم
يؤخذ لحم احمر فيدق ناعماً وينقى من العروق والغضاريف ، ويرمي عليه شيء يسير
من الأباذير المعروفة ، ثم يعمل منه كيب على قدر العناب ، وفي جوف كل واحدة
فستقة مقشورة وترمى في القدر . ثم اذا انسلق نصف سلقة ديف زعفران بماء ورد
نخيناً ، واخرجت تلك الكيب وجعلت فيه . فاذا انصبغت اعيدت الى القدر .

(١) الرطل بالبغدادى . . . مائة درهم وثمانية وعشرون درهماً واربعه اسباع درهم .
(المصباح المنير) - وهو اثنا عشرة أوقية بأواق العرب ، والأوقية اربعون درهماً ، فذلك
اربعائة وثمانون درهماً ، وهو الرطل الشامي (التاج)

فاذا قارب النضج ذر عليه درهم دارصيني وزنجبيل مسحوقين ناعماً ، ورش عليه قدر عشرة دراهم خلا جيداً ، وذر عليه خمسون درهماً سكرًا . ثم يلقى عليه كف من العناب الطري ونصف كف لوزاً حلواً مقشراً . ويصبغ بزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على حموة النار ساعة ثم ترفع .

(فالونجية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر صغاراً مستطيلاً ، ثم تسلى الألية ويرمى فيها . ويعرق بملح وزن درهم وكسفرة يابسة . ويجعل عليه غمره ماء وقطعة دارصيني . ويطبخ حتى ينضج ويبقى اللحم مورداً لاقحلاً . ثم يلقى عليه سكر مدقوقاً وعسل بحسب الحاجة . ويصبغ بالزعفران . ويلقى فيه كف لوز حلومقشراً . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد . [ومن ارادها شديدة الانعقاد التى على الرطلين من السكر او العسل أوقية او اقل من الذشا ممروساً في ماء] . ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . ويصف عليه السنبوسج المقلو الأبيض المحشو باللوز والسكر . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ثم ترفع .

(بندقية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً قطعاً صغاراً ، وتسلى الألية ، ويطرح اللحم الأحمر في الدهن . ويلقى عليه نصف درهم ملحاً ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى ينعرق . ثم يجعل عليه غمره ماء حاراً . ويرمى فيه اوراق كسفرة خضراء وكف حمص مقشوراً مرصوضاً . ثم يؤخذ كف

حمص مسلوقاً فيبرض في الهاون . ويدق اللحم الأحمر بالأبازير ناعماً ويعمل منه كب
في وسط كل واحدة قليل من ذلك الحمص المسحوق ، يكبب كالبنادق ويلقى في
القدر . فاذا قارب النضج القي عليه وزن درهمين كسفرةً وكوناً وفلفلًا ودارصينياً
مسحوقاً ناعماً . ثم تفرد صفر البيض من بياضه وتصفى على وجه القدر . ويرش عليها
يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخمرة نظيفة وتترك حتى يهدأ على النار ساعة وترفع .
(مقرصة) صنعتها ان يؤخذ اللحم الأحمر ويقطع مشرحاً . ثم يدق ناعماً
بالأبازير المعروفة ويسير نوم . وتسلى الآلية الطرية ويرمى حمها . ويعمل من ذلك
اللحم اقراص وتلقى في الدهن حتى تتورد . ثم يطرح عليها غمرها ماء . فاذا غلى
ونضج ونشف الماء عنه وعاد الى دهنه نثر عليه يسير كمون وكسفرة ودارصيني
مدقوقة ناعماً . ثم يترك حتى يهدأ على النار ساعة ويرفع .

(فستقية) صنعتها ان تؤخذ صدور الدجاج فتسلق في ماء ويسير ملح
نصف سلة . ثم تنشف منه ، ويزال اللحم من على العظام ، وينسل حتى يبقى
كالخيوط ، ويعاد الى القدر . ويصب عليه غمره ماء . ثم يؤخذ قدر الحاجة من
الفستق امقشور فيبرض في الهاون ، ويلقى في القدر ويحرك . ثم يغلى غلية . فاذا
قارب النضج القي عليه وزن مثلي الفستق سكرًا . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع .
(كرديّة) صنعتها ان يؤخذ خروف رضيع مسموط يغسل نظيفاً ثم يقطع
على مفاصله ويسلق في ماء ويسير ملح وعود دارصيني . فاذا نضج اخرج من القدر

ونشف من الماء . ثم يؤخذ من الشيرج الطري قدر ويترك في مقلتي برام أو نحاس مبيض . فاذا غلى الشيرج طرح عليه مغرفة من المساء الذي سلق فيه الخروف . ثم يؤخذ ذلك اللحم فينحى من العظام ويشطى . ثم يترك في المقلتي ويواصل تحريكه حتى يتعرق . ثم ينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارصيني المسحوقة ناعماً . ويترك على نار هادئة مغطى الرأس حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

(قلية الشواء) صنعها إن يؤخذ الشواء البارد البائت ويقطع صفاراً . ويؤخذ الشيرج الطري فيلقى في المقلتي حتى يغلي ، ثم يطرح الشواء عليه ويحرك . فاذا ذاب دهنه بقي عليه كسفرة وكمون ودارصيني مسحوقة ناعماً . ومن ارادها محمضة رش عليها يسيراً من خل مصبوغ بزعفران وصف على وجهها عيون البيض . ومن اراد جعل عوض الخل ماء ليمو ولا يترك عليه بيضاً . وتترك على النار وهي لينت ساعة حتى تهدأ ثم ترفع .

فصل: في طبائخ الدجاج

واما طبائخ الدجاج فانها اذا سلقت قطعت على مفاصلها ، وعرقت في الشيرج الطري بالكسفرة اليابسة والمصطكي والدارصيني . فان كانت من الحوامض مرقت بعد التعريق اما بماء السماق او حب الزمان او ماء الليمو او الحصرم او بكليهما مركبين ، او الخل والسكر في الزيرباج . ثم يدق اللوز الخلو المقشور ناعماً ويربى

بالماء ويطرح في القدر . ويرش عليه ماء ورد . ويفرك على رأسه طقات نعنec يابس ،
 ما عدا الزير باج فلا يفرك عليه نعنec . وان كان مصوصاً عرق في الشيرج بعد الساق
 وطرح عليه الكرفس والخل مصبوغاً بزعفران . ومن الناس من يجعل عليها عيون
 البيض . وان كان ممقوراً^(١) طرح عليه بعد التعريق خل ومري نصفين بالسواء تمسح
 شيء يسير من ماء سلقه . وان كان مطجنأ طرح عليه شيء يسير من ماء السلق وشيء من
 الماري العتيق . واذا رفع عن النار عصر عليه ماء الليمو الطري ، ويكون قبل ذلك
 قد طجن بالشيرج حتى تورد . وان كان مقلوأ طجن بالشيرج والقي عليه شيء يسير
 من ماء سلقه وجعلت عليه عيون بيض . وان كان اسفيد باجاً ، فاذا سلق الدجاج
 بالمصطكى والدارصيني والملح ، دق اللوز الحلواني وربي بالماء وطرح عليه مع كف
 حمص مقشور منقوع وحلقة شبت وجعلت عليه عيون البيض . وان كانت
 خشخاشية او فالوذجية عرقت في الشيرج ، ثم اعيد اليها ماء سلقها ، وتساق السياقة
 المذكورة في الفالوذجية والخشخاشية . وان كانت حلوية عرقت في الشيرج كاذكرنا ،
 واعيد اليها ماء سلقها ، والقيت عليها حوائج الحلوية ، وتساق السياقة المشروحة
 فيها . ولا تخل طبائخ الدجاج من الكسفرة اليابسة ، ولا يكون فيها البصل ولا الثوم
 البتة . وهذا منتهى الجهد في صنعة طبيخ الدجاج ، فاعرف ذلك .

الباب الرابع

في الهرائس والتنويريات وما يجري مجرى ذلك

(هريسة) صنعتها ان يؤخذ من اللحم السمين ستة ارطال فيقطع قطعاً مستطيلةً وتلقى في القدر مغمورةً بماء . ويوقد تحتها حتى تقارب النضج . ثم تخرج فيزال اللحم عن العظم وينسل ويعاد الى القدر . ويؤخذ من الخنطة الجيدة النقية المنقوشة المنقاة المدقوقة المفسولة اربعة ارطال فتطرح عليها . ثم يوقد تحتها وقوداً متصلاً من اول الليل الى الربع ولا يزال يحرك . ثم تترك على نار جيدة . ويطرح فيها دجاج مقطع على مفاصله وعيدان دارصيني وتترك الى نصف الليل . ثم تضرب ضرباً جيداً حتى تنعقد انعقاداً سلساً [فان شدة الانعقاد عيب فيها] ويلقى فيها من الملح حسب الحاجة . وان احتاجت الى ماء زبدت ماءً حاراً . وتترك الى الفجر . ثم يعاد ضربها ثم ترفع . وتسلى الآلية الطرية وتجعل على وجهها اذا غرفت . ويلقى عليها ايضاً الكون والدارصيني المدقوقين ناعماً كل واحد بمفرده . وتؤكل بالمرى العتيق وماء الليمو الطري . وعملها في التنور خير من عملها على كانون .

(هريسة الأرز) وتسمى (العرسية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين مستطيلاً ويفعل فيه كما فعل في هريسة الخنطة . الا انه يكون عوض الخنطة الأرز المدقوق جريشاً . واذا طرح على اللحم سيق السياقة المذكورة في

هريسة الحنطة. واذا غرفت جعل على وجهها دهن الدجاج المسبوك وذر عليها السكر.

(تنويرية) [اجودها ما كان بلحم جمل او عجل] . صنعتها ان يؤخذ خمسة ارطال لحم ويقطع اوساطاً . ثم يغسل ويلقى في القدر وغمره ماء ويسخن ملح وعود دارصيني ويغلى ثم يرمى رغوته . ويلقى عليه كسفرة يابسة . ويؤخذ رطلا حنطة مدقوقة منقاة مقشورة فتغسل وتلقى في القدر . ويلقى عليها طاقات شبت . ويعدل ملحها . ويغلى رأس القدر . وتلأ ماءً بحيث يبقى منها اربع اصابع . وتخط في التنور الى بكرة . ثم ترفع ويعمل تحتها ثردة ، وينذر عليها الكون والدأرصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل .

(كبيس) وصنعت ان يقطع اللحم السمين وسطاً ، ويفسل ويلقى في القدر ، وعليه كف حمص وكف حنطة مقشورة وملح حسب الحاجة وعيدان دارصيني وكسفرة يابسة وكون ومصطكي وطاقات شبت ، ويكثر ماؤه . ويجعل مع اللحم اطراف حمل حولي . وتخط القدر في التنور من اول الليل الى بكرة . وترفع ، وينذر تحتها ثردة ينذر عليها الكون والدأرصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل .

(سختور) ^(١) ويسمى (كيبا) ^(٢) وصنعت ان يقطع اللحم السمين

(١) كصفور . والكلمة من الفارسية وهي فيها (سختو) بلأراء في الآخر . ذكرت في بهار عجم وبرهان قاطع . وقد يقال بالفارسية ايضاً (سختي) يباء في الآخر (عن الألب انستاس ماري الكرملي)

(٢) يقال في الموصل لقطع الكرش المحشوة بالأرز واللحم المفروم (كيبايات) واحدها (كيباية) . ويرجع الألب انستاس كلمة كيبا او كيبية الى اصل عربي فصيح وهو كلمة (قبة) بكسر القاف وتخفيف وتشديد الباء . اقول ان القبة هي التي تسمى في زماننا في الموصل (شردانة) من التركية (شردن)

صغاراً . وتؤخذ اجواف الغنم اللطاف ^(١) وتغسل بالماء الحار والصابون مرة ، وثانية بالماء الحار وورق الأترج ، وثالثة بالماء والملح الى ان تنظف . ثم يطلى باطنها وظاهرها بالزعفران وماء الورد . ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل منه كبب لطاف وتلقى على ماء حار حتى تجمد . ثم ترفع فتلقى على ذلك اللحم المقطع . ثم يؤخذ بقدر اللحم مرتين أرز وبقدر ربه حمص فيغسل مرات ثم يخلط باللحم المذكور . ويلقى عليه بقدر الحاجة ملح واعواد دارصيني منحوتة نحتاً رقيقاً ، ويصبغ الجميع بالزعفران ، وينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكي والفلفل والدارصيني والزنجبيل المسحوق ناعماً . ومن الناس من يضيف الى ذلك دجاجاً مسموطاً مقطعاً على مفاصله . ثم تؤخذ تلك الاجواف فتقطع وسطاً ، وتحشى من ذلك اللحم ، وتجمع وتخييط بخيط كتان ، او تخل بخلال من عود يابس ، وتصف في القدر ، وتغمر بالماء والملح والأبازير المذكورة . ويصبغ الماء ايضاً بيسير زعفران . ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرحاً رقيقاً . ويزاد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجة . ثم تجعل في التنور ، ويغطي رأسها من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع وتستعمل . ومن ارادها بغير اجواف جعل ذلك اللحم والأرز والحمص الموصوف في قدر ضيقة الرأس وتركه في التنور ، والماء اكثر منه بربع اصابع . فاذا غلى غلية حرك . ويغطي رأس القدر ، وتترك في التنور الى بكرة ، ثم ترفع .

(طفشيل) ^(١) صنعته ان يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ثم يطرح في القدر ، ويجعل عليه غمره ماء . ثم اذا غلى ازيلت رغوته . ويؤخذ الباذنجان فيقشر من قشره الأسود . ويقطع شيء يسير من بصل وكرات كبار نبطي . وان لم يكن اوان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشراً مقطّعاً قطعاً مستطيلة . ثم يلقى عليه من الكرفس انطري حسب الحاجة ، وطاقات نمنع طري . ويزاد بقدر الماء خلا . ويلقى فيه المصطكى والكسفرة والدارصيني والفلفل والزنجبيل مسحوقاً كله ناعماً سوى الدارصيني . ويصبغ بالزعفران ، ويجعل في التنور ، ويغطى رأس القدر الى بكرة ، ثم ترفع .

(أكارع) الأكارع تتخذ من حمل حولي ، فغسل نظيفاً ، وتجعل في القدر وعليها من الماء ما يغمرها ثلث دفعات . ويترك عليها كف حمص مقشوراً وملح بقدر الحاجة ومصطكى وكسفرة يابسة وكمون مدقوقة ناعماً وقطع دارصيني . وتجعل القدر في التنور من اول الليل الى بكرة منطاة الرأس ، ثم ترفع وتستعمل .

(عدس تنوري) يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ويجعل في القدر ، ويلقى عليه السلق مغسولاً . ويؤخذ العدس فينقى ويغسل ويجعل في القدر ، وتملأ ماء بحيث يبقى منها اربع اصابع ، وتترك في التنور ، ويغطى رأسها

(١) جاء في القاموس : الطفشيل بالمعجمة كسميدع نوع من المرق . اه . واطنه خطأ صوابه الطفشيل بكسر الطاء والشين وسكون الفاء والياء كما جاء في بحر الجواهر . ويؤيده هذا الكتاب . الا ان صاحب بحر الجواهر قال : هو العدس المقشر المطبوخ بالخل . اما هنا فهو الباذنجان المقشر المطبوخ بالحل

الى بكرة ، ثم ترفع . ويلقى فيها الكسفرة واللكون ، ويدق شيء من الثوم ويلقى فيها ، ثم ينزل على وجهها الدارصيني المسحوق ناعماً وتؤكل بماء الليمو الطري ، وان لم يكن أوانه فالليمو المملوح .

(سكباج تنوري) هذا يعمل بان يقطع اللحم ويلقى في القدر . يجعل معه الأباذير والتوابل . ويحل الدبس بالخل . ويصنع ذلك جميعه بالزعفران . ثم يفدل ملحها وتحط في التنور مغطاة الرأس من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع .

الباب الخامس

في المطجنات والبوارد^(١) والمقلوبة والسنبق سرج وما يناسبها

(مطجن) يؤخذ جدي رضيع فيسقط ، ثم يغسل جيداً ، ويقطع على فاصله . ثم يسلق في الخل ، وينشف بعد سلقه . ويقل في الشيرج الطري . ويجعل عليه كسفرة يابسة وكون ودارصيني ، الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا تورد اخرج من المقلو وجعل في المري العتيق . ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني المسحوقين ناعماً . يعصر فوقه ماء الليمو الطري ويرفع .

(١) هي البقولا المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة كالخل وماء الحصرم والساق وماء الفلاح والرياس والماست (كتاب الأغذية والاشربة من الخسة النجيبية لنجيب الدين السمرقندي)

(مطحجن ناشف) يسلق جدي مقطع على مفاصله في الخل ، ويلقى بالشيرج ، وينثر عليه الكمون والكسفرة والدارصيني المسحوقة ناعماً . ومن اراده ساذجاً سلقه بالماء ، وقلاه بالشيرج ونثر عليه الأباذير المذكورة حسب .

(مصوص) يؤخذ جدي رضيع فيسقط ، ويقطع على مفاصله ، ويسلق نصف سلقة بالماء . ثم يخلع الشيرج ^(١) الطري في القدر ، وتخرط اوراق الكرفس وتلقى في الشيرج . فاذا تعرق يطرح الجدي في القدر . ويلقى فوقه من الخل الجيد ما يغمره ثم يصبغ بالزعفران . ويترك على النار حتى يهدأ ويكمل نضجه . ويرمى عليه شي يسير من مصطكى ، ثم يرفع .

(مقلوبت) يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح ، ثم يدق بالساطور ، ويحول الى الهاون فيدق ناعماً مهما امكن . ويؤخذ الساق الحديث فيسلق بماء ، ثم يصفى بعد ان يمرس جيداً ، ويجعل ذلك اللحم المدقوق فيه ، ويسلق الى ان ينضج ويشرب ماء الساق جميعه . ويكون الماء غمره مرتين . ثم يرفع من القدر ، ويرش عليه يسير ماء ليمو ، ويبسط حتى ينشف . ثم ينثر عليه من الأباذير المدقوقة ناعماً الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارصيني ، ويفرك عليه طاقات ناعم يابسة . ويؤخذ الجوز فيدق جريشاً ويضاف اليه . ويؤخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ويخلط به جيداً . ثم يعمل اقراصاً تقلى بالشيرج الطري في مقلط لطيف حديد او نحاس .

(١) خلع الشيرج تصفيته . ولم تذكر معاجم اللغة هذا المعنى للخلع ، وانفرد دوزي بذكره في معجمه في مادة خلع مشيراً الى ان البيطار استعمله في مفرداته . ولا بد من ان تصفية الشيرج تكون باغلاظه مع الماء ثم قطفه من عليه في يغسل الزيت

فاذا نضج وجه منها اقلب الوجه الآخر ، ثم ترفع .

(سنبوسج) واما السنبوسج فهو ان يؤخذ اللحم الموصوف في عمل المقلوبة ، ويقطع الخبز الرقيق المتخذ لذلك ، ويحشى باللحم المذكور بعد ان يقطع سيوراً ، ويعمل مثلثاً . ثم يلصق بيسير عجين . ويلقى في الشيرج ثم يرفع . — واما الذي يسمى (المكلل) فهو ان يحشى عوض اللحم بالسكر واللوز المدقوقين ناعماً المعجونين بماء الورد ، او بالخلاء الصابونية^(١) ويلقى بالشيرج . ومن الناس من يخرج من الشيرج فيجعله في الجلاب ثم يرفعه منه ويتركه في السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور لمن اراده .

(مقلوبة الشواء) صنعتها ان يؤخذ الشواء البارد فيدق بالساطور

نعماً ويجعل عليه الأ بازير المعروفة وقلب الجوز ويساق السيقة المذكورة في عمل المقلوبة بالبيض . ومن ارادها محمضة رش عليها يسير ماء ليمو .

(مفركة) تؤخذ كبود الدجاج وقوانسها^(٢) فتغسل وتسلق في ماء ويسير ملح . ثم تخرج وتقطع قطعاً صفاراً . ثم تخلط بمح البيض^(٣) ويجعل عليها من الأ بازير الموصوفة قدر الحاجة . وتلقى في مقل بالشيرج ، ويواصل تحريكها . ومن ارادها محمضة ترك عليها يسيراً من ماء الليمو الصافي . وان اريدت ساذجة لم يترك عليها ماء الليمو ولا بيض .

(١) ستأتي في الباب التاسع في ذكر الحلاوات

(٢) القانسة والأحسن القانصة حوصلة الطائر التي في جوفه

(٣) مح البيض صفرتة

(بزمورد) (١) صنعته ان يؤخذ الشواء الحار الذي قد فتر وهجه ويقطع

ويجعل عليه ورق النعنع ويسير من خل خمر وليمو مملوح ولب جوز . ويرش عليه يسير ماء ورد . ويدق بالساطور دقاََ نعماً . ولا يزال يستقى خلاً الى ان يشربه جيداً . ويؤخذ الخبز السميد الفائق الملبب فيخرج لبابه ، ثم يحشى من ذلك الشواء حشواً جيداً ، ويقطع بالسكين قطعاً متوسطةً مستطيلةً . ويؤخذ مركن فخار يبل بالماء وينشف ، ويرش فيه ماء ورد ، ثم يفرش فيه نعنع طري ، ويعبى فيه بعضه فوق بعض . ثم يغطى ايضاً بشيء من النعنع ويترك ساعة ويستعمل . ويؤكل ايضاً بائناً فيكون طيباً .

(بيض مطجن) يؤخذ البيض المسلوق ، يقشر ويقل في الشيرج .

ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني والكون المسحوقة ناعماً . ثم يخرج من المتلى فيجعل في المري العتيق . وينذر عليه من تلك الأباير . فان لم يوجد مري ترك في المتلى بعد اخراج البيض منه قليل ماء وملح ودارصيني . فاذا غلى سكب على البيض المذكور . — وقد يطجن على صفة اخرى ، وهو ان يقل عيوناً من غير ان يساق ويرمى عليه شيء من تلك الأباير ويرش عليه المري .

(بيض مصوص) يؤخذ الشيرج الطري ويطرح في القدر ويغلى غليةً . ثم يجعل فوقه الكرفس . فاذا تطجن ذر عليه شيء من كسفرة وكون ودارصيني مسحوقةً ناعماً وقليل مصطكي . ثم يسكب عليه الخل حسب الحاجة ، ويصبغ بيسير زعفران . فاذا غلى حق غليانه كسر عليه البيض عيوناً ، فاذا جمد رفع .

(١) بفتح الباء وسكون الزاي وفتح الميم والواو وسكون الراء . هكذا كانت تسميه العامة . والصحيح انه الـ (زمورد) بالضم ، والكلمة فارسية

الباب السادس

في ذكر السموك وما يعمل منها

السمك اما طري او مملوح ، ونحن نذكر من ذلك ما وقع الاختيار عليه :

فصل : في السمك الطري والوانه

(سمك مشوي) يؤخذ السمك الطري فينحت قشره بالسكين نحتاً جيداً . ثم يشق جوفه ويفسل غسلاً جيداً ، وينشف من الماء . ويؤخذ الساق فيدق ناعماً ويرمى حبه . ويؤخذ مثل نصفه سعة ريا بس ويدق ايضاً . ومثل ربهه ثوم مقشر مدقوقاً ناعماً . ويؤخذ مثل نصف الجميع لب جوز فيدق ، ويخلط الجميع . وينثر عليه شيء من الكسفرة والدارصيني والكمون والمصطكي مسحوقاً ناعماً . ويعجن بالشيرج الطري ، ويعدل ملحه . ويطلى السمك بالشيرج والزعفران المداف بماء الورد باطنه وظاهره ويحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف . ويربط بخيوط كتان قوية ويجعل في سيخ حديد ، ويحط في التنور على نار هادئة غير ملتهبة ، ويفطى رأسه بقدر الى ان يعلم نضجه . ثم يرفع ويؤكل حاراً وبارداً .

(سمك مقلو) تؤخذ سمكة طرية فتشق وتفسل غسلاً جيداً ، ثم تقطع قطعاً متوسطة . ويدق الثوم والسعر والأبازير المعروفة وتحشى بها . ثم تطوى القطعة على ذلك الحشو ، وتصبغ بالزعفران ، وتقلي بالشيرج الطري . ثم تخرج بعد

نضجها من المقلّي فتجعل في المري العتيق . ومن الناس من يجعل منها شيئاً محشواً
يحشو السمك المشوي كما وصفنا .

(سمك مسكيج) ^(١) يقطع السمك الطري اوساطاً ، ويقلّي بالشيرج ،

ويرمى عليه كسفرة يابسة صحاحاً قدرا يسيرا . ثم يرمى في خل خمر صبع بالزعفران
وفيه اوراق كرفس .

(سمك مقور) يقطع وسطاً ويفسل وبزعفر ويقلّي بالشيرج . ويجعل

عليه اظفار الطيب مدقوقة ناعماً . ثم يجعل في خل وسري ، ويكون المري ضعفي الخل .

(مالح ناعم) صنعته ان يؤخذ شبوط طري فيشق جوفه ويخرج ما فيه ثم يغسل

جيداً ، وينشف من الماء ، ويملح تمليحاً كثيراً جيداً ، ويلف في قطعة كساء ويدرج .

ثم يحط في غرفة او موضع حار لايعبره هواء نصف نهار او اقل او اكثر . وليكن نهار

صيف . واعتبار صلاحه بان يمس بالاصبع ، فان كان لحمه قد لان من تحت جلده ، اخرج

من الكساء وغسل غسلاً جيداً . ويداف الزعفران بماء الورد ويطلّى جميعه باطناً

وظاهراً . ثم يؤخذ الكمون والكسفرة والدارصيني المدقوقة ناعماً مع شيء من اظفار

الطيب . ويشق فيه شقوق دقاق ، ويجعل فيها من ذلك ، ويدرج في جوفه منه ايضاً .

ثم يجعل في مقلّي نحاس مبيض او برم ، ويسكب عليه من الشيرج ما يغمره ، ويترك

في تنور على نار هادئة ، ويغطي رأسه . فاذا شرب الشيرج ونشف عنه وتورد رفع .

(١) اسم مفعول من سكّجه اذا عمل له سكّجاً

وهو يؤكل حاراً وبارداً . وقد يؤكل مع الباذنجان المقلو ومع الكامخ الريجال^(١) .

فصل : في السمك المملوح وألوانه

من ذلك : (سمك مقلو بخل ورهشي)^(٢) صنعته ان

يؤخذ السمك المملوح فيغسل بالماء غسلاً جيداً ، ثم ينشف ويقل بالشيرج . وي طرح عليه في اتقى كف كسفرة يابسة صحيحة . ثم يؤخذ من الخل الجيد قدر الحاجة ويجعل على الرهشي ، ويداف باليد . ويسقى من الخل قليلاً قليلاً حتى يبقى له قوام حسب الارادة من الرقة والثخانة . ومن احب جعل فيه شيئاً من الخردل المذقوق ناعماً . وقد يعمل بغير ذلك . ثم يخرج المالح من المقل حاراً فيترك فيه ، ويسكب عليه ما يبقى في المقل من الشيرج مع الكسفرة المذكورة ، وينثر عليه كمن وكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً وجوز . ويؤكل حاراً وبارداً .

(مالح بلبن) يؤخذ السمك المملوح فيغسل ويقطع على ما وصفنا ، ويقل

بالشيرج ، ويخرج حاراً في طرح في لبن قد جعل فيه الثوم المذقوق . وينثر عليه الكون والكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً . ويؤكل حاراً وبارداً .

(مالح مقلو ساذج) يقل بالشيرج وتنثر عليه الأباير المذكورة

المدقوقة ناعماً .

(١) سيأتي ذكر الكامخ الريجال في فصل المطيبات من الباب السابع

(٢) هو السمسم المقشور المحمص المطحون قبل ان يستخرج منه الشيرج . تلفظه العوام في زماننا (راشي) فيقولون حلاوة راشية لالحوا المعمولة منه ومن الدبس . وهو الطحينة ايضاً

وتسميها عوام الموصل (طحينة)

(مالح مكز بر) يقلى السمك المملوح بعد غسله بالشيرج الطري ومعه الكسفرة . ويخرج حاراً فيطرح في الخلل المصبوغ بزعفران .

(مالح بخل وخردل) يقلى بالشيرج كما وصف . ويخرج من المقلى ويترك في خل قد جعل فيه الخردل المدقوق ناعماً وشيء من الكسفرة المدقوقة ناعماً . ويصبغ الخلل بيسير من الزعفران .

فصل في الطريخ " وما يعمل منه

الوصف المشهور بين الناس ان يقلى بشيرج، وتكسر عيون البيض عليه. ومن ألوانه:

(١) جاء في مفردات الطب المختار لجدي الأَكبر محمد جلي مخلصاً من كتاب ما لا يسع : (طريخ) اسم لسمك يجلب من بحيرة ارجيش يصطادونه في موسم لهم ويكثر في تلك البحيرة في ذلك الزمان . وهو كالشبر ملآن من بيض . يملح بعد صيده ويكبس في بركة ويترك برهة من الزمان ثم يخرج ويحمل الى البلاد ... اه . وفي معجم البلدان لياقوت : (بحيرة ارجيش) وهي بحيرة خلاط التي يكون فيها الطريخ ... اه . اقول هي التي تسمى في زماننا بحيرة وان . وقال الاب انستاس ان الطريخ نوع من الرنكة (Glupea harengus, Hareng) وليس به ، وانه من اليونانية Tarixos (تاريخوس) او (طاريوخوس) ومعناه سمك مملح، لكن العرب خصته بهذا الذي يجلب من ارمينية . راجع القزويني طبعة وستنفلد ٢ : ٣٥٢] . اه . اقول الذي يؤيد الأَب ان الطريخ بالسرانية **لما، مجا** (طاريوخو) وهو عين اللفظ اليوناني . وما يؤيده ايضاً ان مؤلفي (فرانسزجهدن تركجه يه لغات طب) ترجموا Hareng بـ طرخوز رينغه بالنبي . فظاهر ان طرخوز محرفة عندهم بالتركية من طاريخوس وانهم يعتبرونه الرنكة بعينها . وجاء في بحر الجواهر : « طريخ كأمر » وهو اقرب الى اللفظ اليوناني . اما في القاموس فقد ذكرت وزان سكين . واما صاحب كتاب الطبيخ هذا فقد وضع فوق الطاء فتحة وفوق الراء شدة . فاصبح عندنا ثلاث قرآت لهذه الكلمة . ولقد غلط داود الأنطاكي بقوله في تذكرته ان الطريخ هو البطارخ اي بيض السمك . على ان بين طاريخوس وبطارخ وطريخ تقارب في اللفظ لا ينكر يدل على اتحاد في الاصل . نظراً الى ان الباء في بطارخ ليست اصلية بل هي حرف التعريف بالتبطنة

(مقلوبة الطريخ) يؤخذ الطريخ فيقلى بالشيرج . ثم يخرج فيجعل

في صحن حتى يبرد . ثم تقطع رؤوسه واذنابه ، وتخرج سلسلته ، وتنقى عظامه وشوكه ، ويبالغ في تنقيته مهما أمكن ، ويفت لحمه ويشطى . ثم يندر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والكراويا والدارصيني . ويكسر البيض ويرمى عليه ويخلط به خلطاً جيداً . ثم يقلى بالشيرج في مقلى المقلوبة كما تقلى المقلوبة حتى يتورد جانباه ويرفع .

(مفركتا) وهي ان يقلى الطريخ ، وينظف من العظام كما ذكرنا ، وتذر

عليه الأ بازير ، ويكسر فوقه البيض ، ويقلى بالشيرج في مقلى كبير . ولا يزال يحرك حتى يتورد مثل المفركة التي تقدم ذكرها (١) .

(طريخ محشي) (٢) يقلى الطريخ بالشيرج ، وتنقى عظامه كما تقدم ،

وترمى عليه الأ بازير . ثم يؤخذ الخل الجيد ويداف بالرهشي كما تقدم في عمل المالح . ويجعل في المقلى شيرج ويعاد الطريخ اليه ، ويرمى عليه كف كسفرة صحاحاً ، ثم يقلى قليلاً ثانياً . ويلقى في الخل والرهشي . ويترك في المقلى يسير من الشيرج ويخلع ويسكب عليه . ومن احب ان يجعل عليه لب جوز وسهماً مقشوراً فعل .

الباب السابع

في المخملات والأصباغ والمطيبات

وهي انواع كثيرة تستعمل بين الأطعمة لتغسل دهانتها من الفم وتشهي وتمضم الطعام وتمري الآكل . نذكر منها ما وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول :

فصل : في المخملات

(نعنع مخمل) يؤخذ النعنع الطري الكبار الورق فينظف ورقه من عيدانه . ثم يغسل وينشف في الظل ، وينذر عليه الأفلاويه الطيبة . ومن احب ان يضيف اليه ورق كرفس واسنان ثوم مقشرة فمل . ويجعل في برنية زجاج ويغمر بالخل الجيد ويصبغ بيسير زعفران ويترك الى ان يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدته ويستعمل .

(بازنجان مخمل) يؤخذ البازنجان الأوسط فنقطع نصف اقاعه وورقه . ثم يسلق نصف سلقة في ماء وملح ويرفع وينشف من الماء . ثم يشق صليباً ويحشى بورق الكرفس الطري وطاقت يسيرة مع نعنع واسنان ثوم مقشرة . ويعبى بعضه على بعض في برنية زجاج وينذر عليه شيء من الأفلاويه واطفار الطيب مسحوقة فاعماً ، ويغمر بالخل الجيد ويترك الى ان يستحكم نضجه ويستعمل .

(لفت مخلل على) يؤخذ اللفت الأوسط ويقشر ثم يقطع قطعاً

صغاراً . ثم ينذر عليه يسير ملح ، وشيء من اظفار الطيب والأفاويه ويمعك باليد معكاً جيداً . ثم يؤخذ قدر الحاجة من الخل ويجعل في كل رطل اوقيتان من العسل . ويصبغ بقليل زعفران ويجعل على اللفت غمره من الخل والعسل ويحط في برنية زجاج ويسد رأسها الى ان ينضج ويستعمل . واما ما لم يحل فانه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفة وينذر عليه شيء من اظفار الطيب ويغمر بالخل ، فاذا نضج استعمل .

(بازنجان محسي) صنعته ان يؤخذ الباذنجان فتقطع اقاعه وورقه

ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفة . ثم يخرج وينشف من الماء ويقطع قطعاً صغاراً وينذر عليه يسير ملح وشيء من الأفاويه واظفار الطيب . ثم يؤخذ حب رمان جيد فيدق ناعماً ويمرس بخل جيد ويصفى ويرمى بثقله ويجعل ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويخلط به . ثم يؤخذ لب جوز ولوز فيدق جريشاً ويجعل معه سمسم مقشوراً ويحمص . ثم يجعل في دست نحاس قليل شيرج فاذا غلى القي عليه اللوز والجوز والسمسم وحرك تحريكاً . ثم يلقى على ذلك الباذنجان مع الشيرج ويحط في برنية زجاج وينذر على رأسها شيء من اظفار الطيب المسحوق ناعماً ثم يستعمل بعد ايام .

واما الخيار والقثاء والبصل وغير ذلك مما يراد تخليله فانه يجعل في الخل

حسب ، حتى يلين وينضج ويستعمل .

فصل : في الصباغ

(بازنجان بلبن) يؤخذ البازنجان الأوسط مفتقاع أوراقه ونصف أقماعه ويسلق في ماء وملح نصف سلقة . ثم يرفع وينشف جيداً ويطرح في اللبن والثوم . ويخلع الشيرج الطري بيسير من كمون وكسفرة ويلقى عليه . وينذر عليه شيء من اظفار الطيب والشونيز ويستعمل .

(قرع بلبن) يؤخذ القرع ويقشر ويرمى لبه ووجهه ويقطع صفراً . ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج ، ويخرج من الماء وينشف . فاذا نشف جعل في اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم المدقوق نعماً . وينذر عليه الشونيز ويستعمل .

(سلق بلبن) يؤخذ السلق الكبار الاضلاع ، تقطع اطراف ورقه ويقطع قطعاً مقدار شبر ويفسل ، ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج . ثم ينشف من الماء ويجعل في اللبن الفارسي والثوم وينذر عليه شيء من الشونيز ويستعمل .

(شيراز ببقول) هو صباغ طيب يشهي ويمري . وصنفته ان يؤخذ النعنع والكرفس وكرات البقل ، فيخرط ورق الكرفس والنعنع ويقطع الجميع بالسكين صفراً ويدق في الهاون . ثم يخلط بالشيراز خلطاً جيداً وينذر عليه يسير ملح قدر الحاجة وخردل مدقوقاً ناعماً وينذر على وجهه لب جرز مدقوقاً جريشاً ويستعمل . وان لم يوجد الشيراز كان عوضه اللبن الماست يصفى من الماء الذي يكون فيه ويخلط معه يسير لبن حامض ويعمل .

(اسفاناخ مطجن) يؤخذ الاسفاناخ فيقطع اسفل عروقه ويغسل . ثم يسلق في ماء وملح سلقه خفيفة وينشف من الماء . ثم يخلع الشيرج ويطرح فيه ويحرك الى ان تفوح رائحته . ثم يدق يسير ثوم ويجعل فيه . وينذر عليه كمن وكسفرة يابسة ودارصيني مدقوقة ناعماً ، ويرفع .

فصل : في المطيبات

من ذلك : (كامخ ريجال)^(١) يعمل منه اصناف على قانون واحد ، ويختلف بحسب ما يترك فيه من الحوائج . وصنعتة ان يؤخذ اولاً ظرف يقطين كبير يابس قد نظف جميع ما في جوفه من شحمه وحبه . فينتع بالماء ساعتين ، ثم ينشف جيداً . ويترك فيه خمسة ارطال لبناً حامضاً . وعشرة ارطال لبناً حلواً ، ورطل ونصف رطل ملحاً مسحوقاً ناعماً ، ويحرك . ثم يغطى رأسه ويترك اياماً في الشمس الحارة . ويبدأ في عمله في حزيران ، اول القيظ . ثم يطرح عليه بكرة كل يوم ثلاثة ارطال لبن حلواً ، ويحرك بكرة وعشية ، وكلما نقص زيد لبناً الى اول آب . ويؤخذ ورق نعنع وشونيز واسنان ثوم مقشرة ، تطرح فيه ويحرك . ويزاد لبناً حلواً عند نقصانه على العادة الى نصف ايلول . ويغطى رأسه الى اول تشرين . ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل .

١ . كلمتا الكلمتين من اصل فارسي . كامخ بفتح الميم معرب (كامه) ج كوامخ . وريجال بحجم فارسية وهو المربي . حرقتهما الترك فقالت (رجل) بالتحريك وبحجم فارسية ، وخصصتها لما ربي بالسكر او العسل ونحوهما . وقد عربت كلمة ريجال بصورة ريسار ج رواصير . وهو في الاصل ما ربي بالحوامض كالخل ونحوه . جاء في بحر الجواهر بعبارة فارسية : (مراد اطبا از رواصير جيزها باشد که در سرکه پرورده کنند مانند بياز وبادنجان وغيره) ومعناه مراد الاطباء بالرواصير اشياء تربي بالخل كالبلبل والبادنجان وغيرها

واما انواعه فنه ساذج لا يجعل فيه حوائج البنة . ومنه لون آخر يجعل فيه شونيز وثوم .
ولون آخر يجعل فيه أوراق الورد الأحمر اليابسة مقطوعة الاقماغ .

(زيتون مبخر) يؤخذ الزيتون عند ادراكه . فمن احب اخذه
اخضر ، ومن احب اخذه اسود . والاخضر للبخور اطيب . فيرض ويجعل عليه ملح
بقدر الحاجة . ويقلب في كل يوم الى أن تنزل مرارته . ثم يجعل على طبق من عيدان
مشبك يوماً وليلة حتى ينشف من المائية التي فيه . ثم يدق الثوم المقشر والسعر اليابس
ناعماً ويؤخذ منه قدر درهم ونواة زيتونة وقطنة مغموسة في الشيرج وقدر درهم لب
جوز ويترك على نار هادئة ويجعل ذلك عليها . ثم يجعل الطبق المشبك الذي فيه
الزيتون على كانون قد طرح فيه هذا البخور الموصوف ويسد بابه ، ويطبق على الزيتون
قدح او طبق لئلا يخرج البخار منه . ويحرك مراراً حتى يدور البخور فيه ويبقى نهراً
كاملاً . ثم يرفع ويطرح عليه شيرج ولب جوز مدقوقاً جريشاً وسمسم مقشوراً محصاً
وثوم وسعر مدقوقاً ناعماً ويخلط بذلك جميعه جيداً . ويترك في برنية زجاج او فخار
مدهونة ايماً مغطى ، ثم يستعمل .

(خل وخردل) يؤخذ اللوز الحلو فيقشر ويدق ناعماً ثم يربط
بالخل الثقيف حتى يرق . ويدق الخردل ناعماً ويخلط به حسب الارادة مع يسير من
اظفار الطيب ويستعمل .

(ملح مطيب) يؤخذ الملح الأندراقي الحجارة الكبار ، ويجعل
في جرة فخار جديدة ، ويسد رأسها . ثم تترك في تنور حار يوماً كاملاً ثم تخرب

منه . فاذا برد طحن ناعماً . ثم تؤخذ الكسفرة والسهم والشونيز والشهدانج^(١) والخشخاش والكمون والرازياخ وورق الحلتيت والانيسون، يحمص الجميع ويخلط به . وقد يصبغ الملح بعد طحنه بان يجعل في ماء فيه زعفران يوماً وليلة ، ثم ينشف من الماء ويعاد طحنه . وقد يصبغ كذلك بماء الساق او بالسليقون^(٢) ومن اراده اخضر بماء السلق .

(باقلي بخل) يؤخذ الباقي الاخضر عندما يخشن فيقشر قشره الفوقاني . ثم يسلق في ماء وملح الى ان ينضج . وينشف ويصب عليه شيء من الشيرج . ثم يجعل عليه غمره خلا جيداً ويستعمل .

الباب الثامن

في الجواذيب والأخبصة وما يجري مجراها

(جوزاب الخبز) يؤخذ لباب الخبز المختمر فينقع في ماء او في لبن حليب حتى يربو . ويجعل تحته وفوقه السكر والوز المدقوق ناعماً ويصبغ بالزعفران ، ويترك على النار الى ان تفوح وأخمة نضجه ويحرك . ثم يرفع وينثر عليه عند غمره السكر المطيب المسحوق ناعماً .

(جوزاب القطائف)^(٣) تؤخذ القطائف المحشوة بالوز

(١) حب القنب

(٢) جاء في الأصل اسريقون وهو الاسرنج Minium من مركبات الرصاص . يجوز استعماله في الطعام

(٣) سيأتي ذكر القطائف في الباب العاشر

والسكر ، المقلو . فتعبي في دست بين رقاقتين وتجعل تحت الدجاج . ويجعل بين كل سافين سكر ولوز مقشراً مدقوقاً ناعماً مطيباً كحشو القطائف . ويصب عليه الشيرج الطري . ومن اراد جعل عليه لبناً حليماً وزاده سكران . فاذا نضج وفاحت رائحته رفع . [ومن الناس من يجعل عوض اللوز ودهنه الجوز ودهنه] .

(جوز ذاب خبز القطائف)

الحاجة ، ويرش في الدست قليل ماء ورد ، ويبسط فيه الخبز سافات ، بين كل سافين اللوز والسكر او الفستق المدقوق ناعماً . ويرش عليه ماء ورد . فاذا كمل الخبز في الدست صب عليه قليل شيرج طري وغمر بالجلاب . ثم يعلق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران فاذا نضج رفع . وقد يعمل بالقطائف الصغار المحشوة على هذا الوجه .

(جوز ذاب الخشخاش)

جلاباً رقيقاً ، ثم يطرح عليه قدر ربعه سميداً ونصف ربعه خشخاشاً ، ويصبغ بالزعفران ويعقد . ومن الناس من يجعل عليه عسلاً . فاذا انعقد جعل بين رقاقتين ، وعلق عليه الدجاج السمين المزعفر .

(جوز ذاب خبيص اللوز)^(١)

يؤخذ خبيص اللوز يعمل على هذا الوصف .

(جوز ذاب التمر)

يؤخذ من التمر اربعة ارطال [وعشرة ارطال ماء] ويجعل في دست ، ويوقد تحته حتى ينضج . ثم يمرس باليد مرساً جيداً ويصفي على منخل . ثم يرد الى الدست ، ويطرح

عليه نصف رطل سكر وربع رطل عسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب خبز مفتوتاً ورطل شيرج وربع رطل جوز مقشراً . وبحرك حتى يقارب النضج . ويعبى بين رقاقتين . وقد يزين باللوز فيكون (عصيدة التمر) وقد يعمل بغير سكر ولا عسل .

(جوزاب الرطب) يؤخذ دست نحاس مبيض ، فيرش فيه قليل ماء ورد . ثم ييسط فيه رقاقة ويصف عليها من الرطب الجني الخاستوي^(١) فرشة ، ثم ينثر عليها لب فستق ولوز مدقوقين ناعماً وخشخاش محمصاً فرشة . ثم يعاد الرطب وفوقه كما ذكر الى ان يبقى من الدست نصفه . وتكون الفرشة الفوقانية من اللوز والفستق . ثم يسكب عليه قدر نصف رطل جلاباً واوقية ماء ورد قد ارمي فيه نصف درهم زعفراناً ويغطى برقاقة ، ويلقى عليه دجاج سمين قد حشي جوفه بالسكر واللوز والفستق المعجون بماء الورد المطيب وزعفران باطنه وظاهره . فاذا استحكم نضجه رفع .

(صفة جوزاب آخر) يؤخذ لباب الخبز السميد فيفرك باليد فركاً جيداً ، ثم يجعل في دست نحاس مبيض ، ويخلط به اللوز والفستق المدقوقان ناعماً ويسير من خشخاش محمص ، ويصب عليه اوقية ماء ورد قد ديف به ثلث درهم زعفراناً ، ويطرح عليه غمره جلاباً . ومن اراد طرح عليه سكرأ او عسلاً محلولاً ويلقى عليه دجاج سمين محشو كما تقدم ذكره الى ان ينضج . ويرفع ويستعمل . وطريق تعليق الدجاج على الجواذيب هو ان يعاق في التنور ويرصد ، فاذا قارب ان

(١) هو الخستوي

يجري دهنه طرح الجوزاب تحته .

فصل : في الأخبصة

(صفة خبيص) يؤخذ اب [خبز] سميد مفروك كالفتيت نصف رطل وشيرج ربع رطل ، يجعل الشيرج في دست نحاس مبيض [ويغلى] وينثر عليه الخبز المذكور قليلاً قليلاً ويحرك على نار هادئة . ثم يلقى عليه سكر نقي مدقوقاً منخولاً ويحرك ويترك رطباً ويغرف وينثر عليه السكر . [ومن الناس من يجعل عوض الشيرج لبناً حليماً] (صفة أخرى) يؤخذ رطل شيرج ويطرح عليه نصف رطل ماء ونصف درهم زعفران [وربع رطل من الدقيق السميد] ويداف باوقية ماء ورد ورطل عسل في موضع واحد [ويغلى] ويحرك باسطام حتى يطلق الدهن . ومن اراد طرح فيه كفاً من الخشخاش وخمسة دراهم فستق [مقشر] . ويغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً .

(صفة أخرى) يؤخذ رطل شيرج ويجعل عليه من الدقيق السميد المحمص رطل ، ويغلى ويحرك حتى تفوح رائحته . ثم يطرح عليه ثلث رطل سكرًا محلولاً او عسلًا او دبساً . ثم يطبخ بنار هادئة ويحرك باسطام حتى يقذف دهنه ويرفع . فان كان سكرياً جعل تحته وفوقه السكر المدقوق المطيب بالكافور .

(خبيص اللوز) يؤخذ لوز حلوه مقشراً مدقوقاً ناعماً رطل وثلثة ارطال سكر . يجعل السكر في دست وينوب باوقيتين ماء ورد . فاذا ذاب وبدأ بالانغقاد طرح عليه اللوز [المدقوق] وحرك حتى ينضج . ويغرف ويجعل تحته وفوقه

السكر المدقوق ناعماً . وقد يعمل بدقيق فيجعل على الرطل السكر اوقيتان دقيقاً ،
ويساق العمل السياقة المذكورة .

(خبيص القرع) يقشر القرع وينظف من حبه ويسلق جيداً . ثم
يجعل على طبق مشبك [حتى ينشف] ويسحق في هاون حجر ويصير باليد . فاذا طرح
الشبرج في الدست وغلى وطرح بعده الدقيق ، طرح بعد ذلك القرع . ثم يسقى الجلاب
الى ان ينقعد ويرفع .

(خبيص الجزر) يؤخذ الجزر فيقشر ويسلق ويخرج خشبه من
جوفه ثم يقطع صغاراً ويسحق ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع .

الباب التاسع

في ذكر الحلوات واصنافها

من ذلك (حلى اعيابسة) صنعتها ان يؤخذ السكر فيحل بالماء ويفلى الى ان
ينقعد . ثم يخرج من الدست فيجعل على بلاطة ناعمة حتى يفتحره . ثم يضرب وتد
حديد له رأس ناعم وياقى عليه . ولا يزال يمد باليد ويماد الى التود كما لك الى ان يبيض .
ثم يطرح على البلاطة ، ويعجن به الفستق ، ويقطع سيوراً وشواير^(١) ومن اراد صبغه له

(١) شواير جمع شابورة . لم تذكرها معاجم اللغة ، وذكرها دوزي وكن لم يعرف
اصلها ولا معناها . وقد حقق الأب انستاس معناها . وخلاصة تحقيقه انها في الاصل ضرب
من تخذيف شعر الجبهة كان معروفاً في عهد العباسيين ، كان يتخذ من الرجال والنساء ، واغلب
تخذها من الذكور الخشن . والكلمة ارمسة من **هلمه زلمه** (شاپورتا) بياء فارسية .

الواناً بالزعفران او بالاسرنج^(١) وقد يلبت منسبه شيء باللوز المقشر او بالسمن
او الجشخاش .

(صابونيت) عماها ان يحل السكر ثم يرفع من الدست ويجعل في آناء . ثم يطرح
الشيرج . فاذا غلى طرح عليه بعض الجلاب ولكل رطل سكر اوقية ونصف اوقية
عسلاً ويحرك . فاذا قارب الانقصاد ينف الشايماء والقي عليه وحرك . ثم لا يزال
يسقى باقي الجلاب الى ان ينمقد . ثم يطرح عليه لوز مقشراً مدقوقاً ناعماً . فاذا استحك
نضجه غرف في صحن وبسط ونثر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب .

(مستقيمة) تعمل على الوجه المقدم ذكره ، الا انه يجعل عوض اللوز الفستق .
وتترك على النار فضل ساعة . ثم تبسط على بلاطة ناعمة . فاذا بردت قطعت شواير ،
ونثر عليها السكر المدقوق ناعماً . وتسمى ايضا (المقرضة) .

(مكشوفة) صنعتها ان يؤخذ من السكر واللوز او الفستق والعسل
والشيرج اربعة اجزاء سواء . يدق السكر واللوز ويخلطان معاً . ويؤخذ من الزعفران
ومعناها الحسن والجمال والنحسين والتجميل . قال الجاحظ في ذم اخلاق الكتاب ص ٤٢ :
« يتوهم الواحد منهم اذا عرض جيبه ، وطول ذيله وعقص على خده صدغه ، وحذف
الشابرتين على وجهه ، انه المذنبوع ليس التابع ... » وقال ابو الفداء في تقويم البلدان :
« ولا أصحاب جغرافيا اصطلاح في تريف البحور ، فيقولون : يمتد كالقوار ، وكالشابورة ،
وكالطيلسان ونحو ذلك » (ص ١٩ س ٩) . وكانت الشابورة تحذف على شكل العدد ٧
فتسيم على وسط الحانج . فكان شابورنان لسكل طرف شابورة . ثم اتخذ بعضهم بعد
ذلك شابورة واحدة تسيل على الفسحة التي بين اخايجين . اقول فقصد المؤلف ههنا بقوله
يقطع سيوراً وشواير ، انه يقطع على هيئة مستطيلات ضيقة ومثلثات . فان شكل الشابورة
مثلث كما ذكر آنفاً

قدر ما يصبغه فيداف بماء ورد . ثم يطرح الشيرج في الدست حتى يغلي ويفور . ويجعل العسل عليه ويحرك الى ان تظهر رغوته . ويطرح السكر واللوز على العسل ويواصل تحريكه على نار هادئة الى ان يقارب الانقضاء ، ويرفع .

(لوزينج) يؤخذ رطل سكر فيسحق ناعماً . ويؤخذ ثلث رطل لوز مقشراً فيسحق ايضاً ناعماً ويخلط مع السكر ويعجن بماء الورد . ثم يؤخذ من الخبز المرقق كخبز السنبوسج ، وان كان ارق فهو اجود ، فيبسط الرغيف من ذلك الخبز ويجعل عليه اللوز والسكر المعجون ثم يطوى كالسير ويقطع قطعاً صغيراً ويصف . ويخلع الشيرج الطري حسب الحاجة ويجعل عليه . ثم يغمر بالجلاب الذي قد اضيف اليه ماء الورد ، وينثر عليه الفستق المدقوق ناعماً .

(فالودج) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز ، فيدق الجميع ناعماً ، ثم يطيب بالكافور . ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف اوقية ماء ورد على نار هادئة ثم يرفع . فاذا فترت حرارته طرح عليه السكر واللوز المدقوق وعجن به . فان احتاج الى تقوية زيد سكرًا ولوزًا . ثم يعجن عجناً قوياً ويعمل منه اوساط و بطيخ وشوابير وغير ذلك . ثم يصف في صحن او طبق ويستعمل .

(مكفن) ^(١) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز او فستق فيدق الجميع ناعماً ويعجن بماء الورد عجناً قوياً . ثم يطرح في الدست اوقية شيرج . ويحل نصف رطل سكر فيعمل جلاباً . فاذا غلى الشيرج طرح عليه ثلث الجلاب . ويواصل

تحريكه . ثم يطرح عليه اوقية نشا مدافاً بماء . ولا يزال يحرك حتى ينعقد . ثم يطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد . وييسط قطعاً صغيراً مربعاً قدر السكف . ثم يجعل عليه شيء من ذلك السكر واللوز المعجون ، ويلف على هيئة الأوساط ، ثم ينذر عليه السكر المطيب ويرفع .

(برد) ^(١) صنعته ان يؤخذ الدقيق السميد الفائق ويعجن رقيقاً ويترك حتى يختمر . ثم ينصب الدست على النار ويجعل فيه شيرج . فاذا غلى غرف من ذلك العجين بمغرفة مشبكة وحرك على الشيرج برعدة بحيث كلما نطقت من العجين نقطة في الشيرج جمدت ، وكلما نضج شيء بعد شيء غرّف بمشبكة اخرى حتى ينشف من الشيرج . ويؤخذ قدر الحاجة غسل فينوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يغلي ويصير له قوام . ثم ينزل من على النار ويساط وهو في الدست حتى يبيض . ثم يرمى البرد عليه ، ويجعل على بلاطة ناعمة مدهونة ، ويجمع على هيئة القلب ، ثم يقطع قطعاً ويستعمل .

(سبك واقراص) يؤخذ رطل ونصف رطل سكرًا ونصف رطل لوزاً حلوًا مقشورًا فيدق ناعماً ويطيب ببسبر من المسك . ويؤخذ من العسل الجيد النقي نصف رطل فيجعل في الدست مع اوقية ماء ورد حتى يغلي ويرمي رغوته . ثم تداف اوقية نشا بماء ورد وتجعل على العسل ويحرك ساعة حتى يبدأ بان يصير له قوام . ثم يلقى عليه السكر واللوز المدقوق ويضرب باسطام ضرباً جيداً حتى ينعقد .

ثم ينزل من على النار ويترك على بلاطة ناعمة حتى تفتقر حرارته . ثم يعمل منه سمك واقراص في قوالب من خشب منقوشة قد عمات لذلك بالقصد . ويعصف السمك في صحن والاقراص من حوله . وقد يعمل من هذا دجاجاً وخرفاناً وغير ذلك من النمايل جميعه بالقالب على نحو ما يراد . وقد يؤخذ الفستق المقشور فيجعل على وجه الاقراص المذكورة . ومن اراد صبغ السمك بشيء من الزعفران المداف بهاء الورد .

الباب العاشر

في عمل الخشكنانج^(١) والمطبق^(٢) والقطائف

وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

(خشكنانج) هو ان يؤخذ الدقيق السميد الفائق ويجعل على كل رطل ثلثة اواقي شيرج ، ويعجن عجناً قوياً ، ويترك حتى يختمر . ثم يقرص مستطيلاً ، ويجعل في وسط كل واحدة بمقدارها من اللوز والسكر المدقوق المعجون بهاء الورد المطيب [وليكن اللوز مثل نصف السكر] ثم تجمع على العادة وتخبز في الفرن وترفع .

(مطبق) يعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج ، الا انه يجعل على كل رطل من دقيقه اربع اواقي شيرج . ويجعل في وسطه ، اذا عمل اقراصاً

(١) يضم الحاء وسكون الشين والكاف وفتح الثوين

(٢) يضم الميم وسكون الطاء وفتح الباء

وخبزاً منقوشاً بقلب خشب قد عمل بالقصد ، بين كل قرصين قدر الحاجة من الحلو الساذجة وهي الخالية من اللوز والفسق القليلة الشيرج .

(ارنين) "وخبز الأباير" الارنين ، عمله ان يجعل على الرطل من الدقيق ثلث اواق من الشيرج الطري ، ثم يعمل اقراصاً ، ويجعل في جوفها اللوز او الفستق والسكر المدقوق ناعماً المطيب ، وتجمع وتختم . وليكن لها قالب كالخق . ثم يخبز في الفرن . ومن الناس من يأخذ من التمر قدر الحاجة فينزع نواه ويعجنه بشيء من ماء الورد والسهم والخشخاش المحمص ويجعله في جوفه . . . واما خبز الأباير فهو ان يجعل على الرطل من الدقيق أربع اواق شيرج ونصف ربع من المسح المقشور ويعجن جيداً ثم يخبز في الفرن ويرفع .

(اقراص مكحلة) صنعتها ان يؤخذ من الدقيق الفائق قدر الحاجة فيعجن متوسطاً بين الرقة والسخانة ويترك حتى يختمر . ثم يؤخذ السكر والفسق فيدق هذا ناعماً ويعجن بجلاب ويطيب ويعمل اقراصاً لطافاً ، ويلبس من ذلك المعجين ، ويخبز في الفرن . ويؤخذ نصف رطل سكر فيحل بأوقية ماء ورد . يندق نصف رطل سكر وينذر على السكر الحلول . ولا يزال يحرك حتى يصير له قوام ويفرغ في اناء . ثم تغمس تلك الأقراص فيه وهو يجمد عليها . ثم ينذر عليها صمد مدقوقاً ناعماً مطيباً ، وتترك حتى تبرد وتستعمل .

(١) بضم الألف وسكون الراء وكسر النون الاولى . هكذا وجدت في مشكلة في الأء والارنين حسب ما عرفت هنا يكون ما يسمى في زماننا بال (كليجة) ، وان اختلف عما الآن قليلاً عما ذكر

(**قطائف**) هي الوان : فمئها المحشوة وهي التي تخبز مستطيلةً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً وتطوى وتصف ، ويلقى عليها الشيرج والجلاب وماء الورد والفسق المدقوق ناعماً . — ومنها المقلوة وهي التي تخبز اقراصاً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً المعجون بماء الورد . ثم تطوى وتقل بالشيرج وتخرج منه فتغمس في الجلاب وترفع . — ومنها الساذجة وهي التي تجعل في صحن ويسكب عليها الشيرج ثم الجلاب وماء الورد والفسق المدقوق ناعماً .

(**اقراص مكررة**) ^(١) يؤخذ دقيق سميد فيعجن رقيقاً ويترك حتى يختمز ، ويؤخذ رطل سكر وثلاث رطل لوز . فيدق هذا ناعماً ويعجن بماء ورد وجلاب قوياً ويعمل منه اقراص لطاف . ثم تلبس من ذلك العجين وتقل في الشيرج . وتخرج منه فتغمس في الجلاب وترمل في سكر مدقوق . ثم تعاد الى العجين كذلك ثلاث مرات . ثم يذر عليها السكر المدقوق ناعماً المطيب وترفع .

(**فطائر**) هي عجين يعمل رقيقاً ثم يقل بالشيرج في المقل اقراصاً ويخرج ويغمس في الجلاب ويذر عليه السكر .

(**بهبه حشرة**) ^(١) يؤخذ لباب الخبز السميد ، يفرك باليد فركاً جيداً ثم يخلط معه اللوز والفسق مقشرين محمصين مدقوقين . ويذر عليه سير سكر . ويخلع الشيرج ويلقى عليه . ثم يغمر بعد ذلك بالجلاب الحار وماء الورد ويرفع .

(**لقم القاضي**) هذا اللون يكون في عجينة قوة . واذا اختمر

يؤخذ قدر البندقة فتقلى في الشيرج ثم تغمس في الجلاب ويذر عليها السكر المدقوق ناعماً.

(رطب معسل)^(١) يؤخذ الرطب الجني الفريق فيبسط في الظل

والهواء يوماً . ويؤخذ فينزع نواه ، ويجعل عوض كل نواة لوزة مقشرة . ثم يؤخذ لكل عشرة ارطال رطباً رطالان عسلاً فيغلى على النار بأوقيتين ماء ورد ونصف درهم زعفران . ثم ياتى الرطب فيه ويحرك ساعة . ثم يرفع حتى يبرد . فاذا برد ذر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور والسنبل . ويجعل في براني زجاج ، ويذر على رؤوسها من ذلك السكر المدقوق المطيب ، وتغطى ولا تفتح حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين .

(صفة عمل رطب في غير أوانه) يؤخذ القسب الكبار

الذي لم تقلع اقماعه . ويؤخذ بطيخة رقية خضراء فيقوم رأسها على قدر اليد ، ثم يخرج لبها دون الماء . ويترك فيها من ذلك القسب قدر الحاجة ويعاد رأسها إليها وترك يوماً وليلة ، ثم يخرج منها وكأنه الرطب الجني .

(حيس)^(٢) يؤخذ الخبز النقي اليابس أو الكمك ويدق جيداً . وليكن

منه رطل ومن التمر الآزاد أو المكتوم نصف وربع رطل ، وليكن منزوع النوى ، ومن لب اللوز والفسق المدقوقين ثلث اواق . ويمرس الجميع باليد مرساً جيداً قوياً . ثم يخلع من الشيرج أوقيتان وتسكب عليه . ولا يزال يمسك باليد حتى يختلط . ويعمل منه كعب وترمل في السكر المدقوق ناعماً . ومن اراد جعل عوض

(١) بصيغة اسم المفعول

(٢) جاءت في الأصل (هيس) بالهاء

الشيرج سمناً ، وهذا يصلح للمسافرين .

(شحي ابير) يؤخذ مثلي مدور قثم الجانب ، ويلقى فيه قدر اوقيتين شيرجاً .
 فاذا غلى طرح عليه قدر ثلث اواق عسلاً . ثم يؤخذ نصف رطل دقيقاً سميداً
 محمصاً فيخلط به من اللوز المحمص والفسق والبندق مقشرة مدقوقة ناعماً اوقيتان
 وسكر مدقوقاً ناعماً اوقيتان ، ثم يذرع على العسل ويحرك الى ان ينعقد وتفوح
 رائحته . وان احتاج الى تقوية زيد من الدقيق الموصوف . ثم يرفع حتى يبرد
 ويقالب على بلاطة ناعمة ، ويقطع شوابير تغمس في الجلاب . ثم يذرع عليها السكر
 المدقوق ناعماً المطيب ، وترفع .

(صفة عمل الكبولاء) ^(١) وهي التي تسمى (عصيدة) . يحمص
 من الدقيق السميد ثلاثة ارطال وترفع . ثم ينصب الدست على النار ويطرح فيه
 ثلث اواقي شيرج وربع اوقية كوز صحيحاً . فاذا غلى وفاحت رائحته ، صب عليه
 قدر رطلين ماءً واغلي ساعة . ثم يطرح عليه اوقية ارز مغسولاً . فاذا غلى ونضج
 الأرز طرح عليه الدقيق ، ويكون طرحه ذراً ، ويواصل تحريكه باسطام . فاذا انتهى
 الدقيق سقي الشيرج قليلاً قليلاً نحواً من اوقية . فاذا انقذ واستحكم نضجه وفاحت
 رائحته رفع من على النار . وتدهن الأواني بالشيرج ويغرف ويجعل على وجهه الشيرج
 المغلي ولب الجوز والفسق المدقوقين ناعماً والسمسم المقشر المحمص . وبعده يجعل
 عليه الجلاب او العسل ويؤكل . ومن اراد جعل على وجهه عوض الشيرج السمن .
 (انتهى)

فهرس الأبواب والفصول

صحيفة

صحيفة

٦٢	فصل في السمك المملوح والوانه	٣	كلام للناسر
٦٣	فصل في الطريخ وما يعمل منه	٥	فاتحة الكتاب
	الباب السابع في الخملات والاصباغ	٧	مقدمة يحتاج الى معرفتها
٦٥	والمطيبات	٩	الباب الأول في الحوامض وانواعها
٦٥	فصل في الخملات	٢٣	فصل في اللبن وما يطبخ منه
٦٧	فصل في الصباغ	٢٦	الباب الثاني في السواذج على اختلافها
٦٨	فصل في المطيبات	٣٥	الباب الثالث في ذكر القلايا والنواشف
٧٠	الباب الثامن في الجواذيب والأخبصة	٣٩	فصل في السواذج والحلو من هذا الباب
٧٣	فصل في الأخبصة	٥٠	فصل في طبائخ الدجاج
	الباب التاسع في ذكر الحلوات	٥٢	الباب الرابع في الهرائس والتنويريات
٧٤	واصنافها	٥٦	الباب الخامس في المطجنات والبوارد
	الباب العاشر في عمل الخشكناج	٦٠	الباب السادس في ذكر السموك
٧٧	والمطبق والقطائف	٦٠	فصل في السمك الطري والوانه

تصحيح : ضع (من) عوض (مع) في ص ٦٥ س ١٣

احذف (له) من ص ٧٤ س ١٤

اقرأ (دجاج وخرقان) عوض (دجاجاً وخرقانا) في ص ٧٨ س ٣

فهرس الوان الاطعمة

(حرف الالف)

٧٩	اقراص مكلمة	٢٦	اسفناخية	١٠	ابراهيمية
٥٥	أكارع	٣٢	اسفيدباجة	٢٧	أرز مقلل
		٢٩	الطرية	٧٩	ارنين
		٨٠	اقراص مكررة	٦٨	اسفناخ مطجن

(حرف الباء)

٤٢	بورانية القرع	٦٦	بصل مخمل	٦٧	باذنجان بلبن
	ببطة (ر) مهلمية	٤٠	بصلية	٦٦	باذنجان محسي
٥٩	بيض مصوص	٢٣	بقولية	٦٥	باذنجان مخمل
٥٩	بيض مطجن	٤٨	بندقية	٧٠	باقلى مخمل
		٣٨	بوران	٣٧	برد
		٣٩	بورانية	٥٩	بزماورد

(حرف التاء)

٥٣	تنوزية	١٥	تفاحية
----	--------	----	--------

(حرف الهيم)

٧٢	جوزاب الرطب	٧١	جوزاب خبز القطائف	١٠	جرجانية
٧٠	جوزاب القطائف	٧١	جوزاب خبيص اللوز	٧١	جوزاب النمر
		٧١	جوزاب الخشخاش	٧٠	جوزاب الخبز

(حرف الحاء)

٨١	حيس	١٦	حلوية	٢٠	حبشية
		١١	حماضية	١٦	حصرمية
		٣١	حنطية	٧٤	حلواء يابسة

(حرف الخاء)

٦٩	خل وخردل	٧٣	خبيص اللوز	٧٩	خبز الأباير
٦٦	خيار مخمل	٤٧	خشخاشية	٧٣	خبيص
		٧٨	خشكناج	٧٤	خبيص الجزر
		٤٣	خضيرية	٧٤	خبيص القرع

(حرف الدال)

٤٥	دينارية	١٢	ديكبريكة	٧٢	دجاج معلق على جوذاب
----	---------	----	----------	----	---------------------

(حرف الراء)

١٧	رمانية	٨١	رطب في غير اوانه	٤٤	ربيعية
١٧	رياسية	٨١	رطب معسل	٢٧	رخامية
٤٠	ريحانية	٤٥	رطوبة	٣٠	رشته

(حرف الزاي)

١٣	زيرباج	٦٩	زيتون مبخر
----	--------	----	------------

(حرف السين)

٦٢	سمك مقلو بخل ورهشي	٦٧	سلق بلبن	٥٣	وختور
٦١	سمك ممقور	١٨	سماقية	٣٢	وذية
٧٧	سمك واقراص	٦١	سمك مسكيج	٣٦	ارجلية
٥٨	سنبوسج	٦٠	سمك مشوي	٩	كباچ
		٦٠	سمك مقلو	٥٦	كباچ تنوري

(حرف الشين)

٣٨	شيرازية	٣٣	شوربا خضراء	٨٢	اير
		٦٧	شيراز بيقول	٢٨	ربا

(حرف الصاد)

٧٥

بونية

(حرف الطاء)

٦٤	طريخ محسي	١٤	أهجة
٥٥	طفشيل	٥٠	لأخ الدجاج

(حرف العين)

٤٧	عنابية	٥٥	عصيدة (ر) كبولاء	٥٥	س تنوري
٣٥	عنبرية	٣٥	عصيدة التمر (١) جوداب التمر	٣٥	سسية
		٢٥	عككة		سسية (ر) هريسة الأرز

(حرف الفاء)

٧٥	فستقية (حلواء)	٣٧	فرحانة	٣٧	عتية
٨٠	فطائر	٣١	فريكة	٧٦	ذج
		٤٩	فستقة	٤٨	ذجية

(حرف القاف)

قضاء مخمل	٦٦	قطائف	٨٠
قرع بلبن	٦٧	قلية الشواء	٥٠

(حرف الكاف)

كامخ ريجال	٦٨	كبيس	٥٣
كبولاء	٨٢	كردية	٤٩

(حرف اللام)

لبنية	٢٤	لقم القباضي	٨٠
لفت مخمل محلي	٦٦	لوزينج	٧٦

(حرف الميم)

ماء الباقي	٣٤	مخفية	٤٤
ماء وحمص	٣٤	مدفونة	٤٢
ماش	٣٤	مدفقات حامضة	٣٨
مالح بخل وخردل	٦٣	مدفقات ساذجة	٤٦
مالح بلبن	٦٢	مشمشية	٢١
مالح مقلو ساذج	٦٢	مشمشية (قلية)	٣٥
مالح مكزبر	٦٣	مصلية	٢٥
مالح ناعم	٦١	مصوص	٥٧
مبحثرة	٨٠	مصوصية	٢٢
مجدرة	٢٩	مضيرة	٢٣
محزعة	٢٤	مطبق	٧٨
		مطجن	٤٤
		مطجن ناشف	٤٢
		مغمومة	٣٨
		مفركة	٤٦
		مفركة الطريخ	٢١
		مقرصة	٣٥
		مقرضة (ر) فست	٢٥
		مقطعة (ر) مغمو	٥٧
		مقلوبة	٢٢
		مقلوبة الشواء	٢٣
		مقلوبة الطريخ	٧٨

٤١	منبوشة	٣٤	ملبقة	٧٥	مكشوفة
٣١	مهلبية	٦٩	ملح مطيب	٧٦	مكفن
		٢٠	معمورية	(ر) سنبلوسج	مكلل

(حرف النون)

١٤	نيرباج	٤١	نجومية	٢٢	فارسكر
		٤١	نرجسية	٢١	فارنجية
		٦٥	نغنم مائل	٣٦	فارنجية (قلية)

(حرف الهاء)

٥٢	هريسة الارز	٥٢	هريسة
----	-------------	----	-------

فهرس بعض اسماء تخلص الأطعمة وردت في الحواشي

١٨	عيون البيض	٥٩	زماورد	٢٩	اطرية
٥٣	قبة	٥٣	سختور	١٣	اظفار الطيب
١٨ و ٩	كرات (انواعه)	٧٤	شابورة ، شواير	٨	بزر ، ابازير
٧٩	كليجة	٢٨	شبت	٢٩	بغره
٢٩	كنافة	٢٩	ششبرك	٥٦	بوراد
٢٩	لاخشة ، ألاخشة	٢٩	شعيرية	٨	تابل ، توابل
٢٣	لبن فارسي	٣٨	شيراز	١٤	حمة ، حم
١٥	ليمو ، ليمون	٦٨	كامخ ريجال	٢٥	دوغ
١٢	مري	٦٣	طربخ	٢٥	رخين
٢٥	مصل	٢٩	ططماج	٣٠ و ٢٩	رشته
٧	ملح اندراني	٥٥	طفشيل	٦٢	رهشي

641.5

I 13.6A

MURA, ENGLAND